

WILDBRET – DIREKT AUS DER NATUR

Roulade vom Wild

Zutaten

(für 4 Personen)

• **Roulade:**

4 Schnitzel à 15 dag vom Wild (Rotwild, Rehwild, Gamswild, Schwarzwild usw.)

Salz

Pfeffer

3 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Rosmarin oder Koriander)

2 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

Öl zum Braten

• **Soße:**

100 ml Rotwein

200 ml Wildbratensaft

2 EL Butter

• **Wurzelgemüse:**

1 Karotte

1 Gelbe Rübe

1 EL Butter

Salz

• **Zwetschken-Maroniauflauf:**

250 g Maronireis, tiefgekühlt

4 Semmeln

15 dag Dörrozetschken

3 Eier

1/16 l Milch

Salz

Butter

Zubereitung

Roulade: Schnitzel zwischen Frischhaltefolie vorsichtig klopfen, wenig salzen und pfeffern. Kräuter mit zerdrücktem Knoblauch und Olivenöl vermischen und die Schnitzel damit bestreichen, seitlich ein wenig einschlagen und straff einrollen, mit Zahnstochern fixieren und salzen. Rouladen in wenig Öl

rundum anbraten, Hitze reduzieren und unter öfterem Wenden etwa 15 Minuten braten, dabei immer wieder mit Bratfett übergießen. Rouladen aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm stellen.

Soße: Bratfett abgießen, Bratrückstand mit Rotwein ablöschen und fast zur Gänze einkochen, Wildbratensaft zugießen und nochmals aufkochen lassen. Soße durch Einrühren von gekühlten Butterstücken binden – Soße nun nicht mehr kochen.

Wurzelgemüse: Karotte und Gelbe Rübe putzen, waschen, schälen, in dünne Stifte schneiden und in aufgeschäumter Butter anschwitzen, Gemüse mit ca. 1/8 l Wasser ablöschen und auf kleiner Flamme zugedeckt weich dünsten, eventuell salzen.

Zwetschken-Maroniauflauf: Den tiefgekühlten Maronireis auftauen. Die altbackenen Semmeln in 1 cm große Würfel schneiden, die Dörrozetschken kleinwürfelig schneiden. Eier mit der Milch verquirlen. Semmelwürfel, Dörrozetschken und Maronipüree in eine Schüssel geben und mit der Eiermilch übergießen, salzen, gut vermischen und etwa 20 Minuten ziehen lassen. Backrohr auf 200 °C vorheizen. 6 Auflaufförmchen (Inhalt ca. 1/8 l) mit Butter austreichen und mit der Masse füllen, im Rohr (mittlere Schiene/Gitterrost) etwa 20 Minuten backen.

Rouladen in Scheiben schneiden (vorher die Zahnstocher entfernen) und diese mit der Soße, dem Zwetschken-Maroniauflauf und dem Wurzelgemüse anrichten.

Roulade vom Wild auf Wurzelgemüse mit Zwetschken-Maroniauflauf



Foto GUSTO/Stefan Liewehr