

ZUTATEN

(4 Portionen)

Dressing

200g Erdnussbutter
 ½ Chilischote, entkernt
 2 Limetten: Zesten & Saft
 6 EL Olivenöl
 Salz
 200ml Gemüsebrühe

Salat

2 Karotten
 1 Zeller
 1 Gelbe Rübe
 3 Radieschen
 ½ Kopf Rotkraut
 1 St. Frisée oder andere Salate
 2 St. Salatherzen
 1 St. Chioggia Rübe

Wildfleisch

150g Wildschweinnuss
 kalter Wildschweinbraten
 300g Mehl
 4 Eier
 350g Brösel
 Frittieröl
 frischer Rosmarin
 frischer Thymian



Georg Siedler ist Küchenchef im Heurigenrestaurant Siedler in Hundsheim, Bezirk Krems.

Gado Gado aus Wald & Feld

GEORG SIEDLER



FOTO: FLORIAN SCHÜLTE

Zubereitung

Dressing: Für das Dressing alle Zutaten in einen Mixer geben und gut durchmischen.

Salat: Alle Zutaten für den Salat waschen, in verschieden große Stücke schneiden und bunt durchmischen.

Wildschweinnuss und -braten: Die Wildschweinnuss in fingerdicke Streifen schneiden und mit Mehl, Eiern und Brösel panieren, den kalten Braten in seine Fasern zerrupfen. Danach in einem Kochtopf Frittieröl erhitzen und die panierten Streifen von der Wildschweinnuss herausfrittieren. Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die kalten Bratenstücke mit den frischen Kräutern darin braten, bis diese knusprig sind. Anschließend auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Anrichten: Das Dressing auf einen Tellerboden streichen, den Salat und das Fleisch darauf verteilen. – Fertig!

Mein Lieblingsrezept!



Das WEIDWERK sucht Ihr Lieblings-Wildrezept! Von den eingesandten Rezepten wird eine Auswahl von einem Profi-Koch nachgekocht und im WEIDWERK veröffentlicht. Zusätzlich verlosen wir das *Profi-Vakuumiergerät Lava V.300 Premium* (Wert €419,-)!

Einsendungen:
redaktion@weidwerk.at



Schritt-für-Schritt-Anleitung auf unserer Website:
www.weidwerk.at



Eine Fotostricke und einen Videoclip finden Sie in der WEIDWERK-App!