

Wildsulz auf Vogerlsalat mit Eierschwammerln

ALOIS NEUMAYER



FOTO CHRISTOPH BURGSTALLER

Zubereitung

Wildsulz: Die Knochen mit grob würfelig geschnittenem Suppengemüse (4 Karotten, ½ Sellerieknolle, 1 Lauch, 1 Zwiebel), Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Wacholderbeeren in einem Topf in Sonnenblumenöl gut anrösten. Das Tomatenmark dazugeben, anrösten und mit Rotwein ablöschen. Mit 1,5l Wasser aufgießen und salzen. Die Nuss darin etwa 90 Min. kochen, bis das Fleisch gar ist. Das Fleisch entnehmen, von Sehnen befreien und würfelig schneiden.

Den Fond abseihen und auf 0,75l einkochen, mit Balsamico-Essig und einem Suppenwürfel kräftig abschmecken. Danach die Gelatineblätter im kalten Wasser 5 Min. einweichen, danach herausnehmen, ausdrücken und im Fond auflösen. 4 Karotten und die halbe Sellerie kleinwürfelig schneiden und etwa 2 Min. in Salzwasser kochen. Danach in Eiswasser abschrecken und

mit dem geschnittenen Fleisch vermengen. Anschließend die Kastenform mit dem Fleisch und dem Gemüse befüllen, mit dem Sulzenfond übergießen (dabei gut durchmischen) und für etwa 10 Stunden in den Kühlschrank stellen. Hat die Sulz eine feste Konsistenz, stürzt man sie auf ein Schneidbrett. Nun kann sie in etwa 6 mm dicke Scheiben geschnitten werden.

Salat: Vogerlsalat waschen und den Bauchspeck würfelig schneiden. Nüsse mit Bauchspeck und Eierschwammerln in Sonnenblumenöl anrösten und auf den Vogerlsalat geben.

Marinade: Balsamico-Essig, Olivenöl und Wasser mit Senf, Salz, Zucker und Pfeffer zu einer Marinade vermengen.

Garnitur: Die Sulz auf einen Teller geben und mit dem Salat anrichten. Mit der Marinade und dem Kernöl übergießen. Mit der Tomate und den Zwiebeln ausgarnieren und nach Belieben salzen sowie pfeffern.

ZUTATEN

(4 Portionen)

Wildsulz

500 g Wildknochen
8 Karotten
1 Sellerieknolle
1 Lauch
1 Zwiebel
3 Lorbeerblätter
1 TL schwarze Pfefferkörner
1 TL Wacholderbeeren
Sonnenblumenöl
2 EL Tomatenmark
½ l Rotwein
1,5 l Wasser
Salz
1 kg Wildfleisch (Nuss)
Balsamico-Essig
1 Suppenwürfel
7 Gelatineblätter

Salat

150 g Vogerlsalat
100 g Bauchspeck
100 g Edelnussmix
150 g Eierschwammerln
Sonnenblumenöl

Marinade & Garnitur

8 cl Balsamico-Essig
16 cl Olivenöl
16 cl Wasser
1 TL Senf
Salz, Zucker
Pfeffer aus der Mühle
Kernöl
1 Tomate
1 Zwiebel

Alois Neumayer ist Küchenchef auf der Burg Hohenwerfen in Werfen im Salzburger Pongau.

Eine Fotostrecke und einen Video-Clip finden Sie in der aktuellen WEIDWERK-App!



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

