

Wildschweinmedaillons in Apfel-Lauch-Speckwürfelsauce

FRITZ BÜRGLER



FOTOS CHRISTOPH BURGSTALLER

Zubereitung

Wildschweinmedaillons: Vom Rückenfilet die Silberhaut sowie mögliche Sehnen entfernen. Aus dem Filet etwa 3 cm dicke Medaillons schneiden und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, anschließend mit Bauchspeckstreifen umwickeln und mit einer Küchennadel fixieren. Die Medaillons in einer Pfanne mit heißem Sonnenblumenkernöl oder Olivenöl leicht rosa anbraten. Nach der Garzeit von etwa 4–5 Minuten aus der Pfanne nehmen und im offenen Rohr bei 180°C etwas rasten lassen. Vor dem Servieren die Küchennadel entfernen.

Apfel-Lauch-Speckwürfelsauce: In einem kleinen Topf die frischen Preiselbeeren mit Butter leicht anrösten, ein wenig

mit glattem Mehl bestreuen und mit Wildfond aufgießen. Etwas Apfelmus, Thymian, Majoran sowie ein Lorbeerblatt begeben und leicht köcheln lassen. Jungzwiebeln und Lauch in feine Scheiben schneiden und den Bauchspeckwürfeln beimengen. In der Zwischenzeit einen Apfel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben – dadurch werden die Apfelstücke nicht braun. Zum Vollenden der Sauce das Lorbeerblatt entfernen, einen Teelöffel Preiselbeergelee und die Apfelwürfel in die Sauce geben und kurz aufschäumen lassen.

Beilagen: Als Beilagen empfehlen sich Semmelknödel, Kroketten, Butter- oder Spinatspätzle.

ZUTATEN

(4 Portionen)

Wildschweinmedaillons

1 Rückenfilet
Bauchspeckstreifen
Sonnenblumenkernöl oder
Olivenöl

Apfel-Lauch-Speckwürfelsauce

2 EL frische Preiselbeeren
125 g Butter
1 TL glattes Mehl
1 EL Wildfond
1 EL Apfelmus
1 kleiner Zweig Thymian
1 Messerspitze Majoran
1 Lorbeerblatt
2 Jungzwiebel
1/2 Lauch
4 Scheiben Bauchspeck,
in Würfel geschnitten
1 Apfel
1 TL Zitronensaft
1 TL Preiselbeergelee

Tipp

Serviert man die Wildschweinmedaillons in einem „Pfandl“, verleiht man dem Gesamtbild durch die Beigabe einer Orangenscheibe und ganzer Pfefferkörner optisch einen noch frischeren Ton.

Fritz Bürgler ist Haubenkoch im Spezialitätenrestaurant „Zum Bierführer“ in Goldegg im Salzburger Pongau.

Kalbscarpaccio

ZUTATEN

(4 Portionen)

Carpaccio

500 g Rückenfilet vom Rotwildkalb
hochwertiges Olivenöl
Nussöl
Balsamico-Essig
Zitronensaft
bunte Blattsalate
Kirschtomatenstücke
eingelegte Eierschwammlin
eingelegte Ingwerscheiben
einige Walnüsse
eine Spalte Limette/Zitrone

Tipp

Zum Kalbscarpaccio serviert man ofenfrisches Gebäck.

Zubereitung

Das Rückenfilet von allen Strängen befreien, die Silberhaut vorsichtig abziehen und in einer Klarsichtfolie zu einer runden Form wickeln. Danach das Filet in das Gefrierfach geben. Je nach Kälteleistung des Kühlgeräts das Filet etwa eine halbe Stunde lang darin lassen. Das Filet sollte so fest sein, dass man es mit der Schneidmaschine zu hauchdünnen Scheiben schneiden kann. Vor dem Auflegen die Teller leicht mit hochwertigem Olivenöl bepinseln. Am besten eignen sich flache, etwas größere Teller, um genügend Platz für



die Beilagen zu haben. Das Carpaccio mit Nussöl, Balsamico-Essig und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Blattsalate nach Geschmack marinieren und die Teller gemeinsam mit Kirschtomatenstücken, Eierschwammlin, Ingwerscheiben und Walnüssen garnieren. Limetten- oder Zitronenspalte dazugeben und mit ofenfrischem Gebäck servieren.

Topfenknödel

ZUTATEN

(4 Portionen)

Topfenknödel

150 g Grieß
150 g griffiges Mehl
150 g zerlassene Butter
500 g Topfen
2 Eier
eine Prise Salz
50 g Butter
1 Kaffeetasse Brösel
Zimt
Zucker
Zwetschkenröster

Tipp

Zu den Topfenknödeln in Butterbröseln und Zwetschkenröster empfiehlt sich eine Tasse Kaffee.

Zubereitung

Zuerst den Grieß mit dem Mehl vermengen, die zerlassene Butter beimengen und einrühren. Den Topfen und die zwei Eier sowie eine Prise Salz in die Mehl-Eier-Masse einarbeiten. Den Teig mit Klarsichtfolie abdecken und etwas ruhen lassen. Ein wenig griffiges Mehl in die Hände geben und kleine Knödel formen. Die Knödel in leicht köchelndes Wasser geben und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Wenn diese aufsteigen, dann ist das das Zeichen, dass sie fertig sind. Die Knödel herausnehmen und auf einem Stück Küchenrolle das überschüssige Wasser abtropfen lassen. In der

Zwischenzeit die Butter in einer großen Pfanne zergehen lassen. Dann die Brösel beigeben und so lange anrösten, bis sie eine mittelbraune Farbe erhalten. Wichtig ist, dass die Butterbrösel nicht zu feucht sind. Anschließend die Topfenknödel in den Butterbröseln so lange wälzen, bis sie gleichmäßig ummantelt sind. Die Topfenknödel mit einer Zimt-Zucker-Mischung bestreuen und mit Zwetschkenröster servieren.

Slideshows auf
unserer Website:
www.weidwerk.at

