

Wildschweinrücken-Rückenrolle gefüllt mit Leberwurst und Preiselbeermarmelade auf Rübenkrautsauce mit Ingwer-Kürbis und Zwiebellauchblinis.

Zutaten für 6 Personen:

1000 g Wildschweinrücken schier
200 g Leberwurst fein
2 El Preiselbeermarmelade
3 El Rübenkraut
100 ml Wildbratenfond
100 ml Sahne
20 ml Rotwein
900 g Kürbis geschält
20 ml Orangensaft
1 Kl Gehackter Ingwer
200 ml Milch
5 Stk Eier
150 g Mehl
3 Stk in Ringe geschnittene Lauchzwiebeln
½ Tl Backpulver
100 ml Öl
50 g Butter
1 Stk gewürfelte Schalotte
2 Tl Mehl
Salz
Pfeffer
Molegewürz
Curry

Zubereitung Wildschweinrücken:

Die Leberwurst mit den Preiselbeeren verrühren und mit Pfeffer würzen.

Den Wildschweinrücken wie eine Roulade aufschneiden und leicht plattieren. Würzen mit Salz und Mole und mit der Leberwurst-Preiselbeerfarce bestreichen. Den Wildschweinrücken zusammenrollen und mit Bindegarn fixieren von noch einmal von außen würzen.

Die fertige Wildschweinrolle in Öl von allen Seiten anbraten und im vorgeheiztem Ofen bei bei 170°C in 20 Minuten fertig garen.

Zubereitung Sauce:

20 g Butter in einem Topf schmelzen, Schalotten darin anrösten, mit Rotwein Ablöschen, reduzieren lassen mit Mehl abstäuben und mit dem Wild-Fond auffüllen.

Vor dem Anrichten das Rübekraut und etwas Sahne Mit einem Pürierstab unterziehen.

Zubereitung Kürbis:

Den Kürbis in Butter anbraten mit Salz, Zucker und dem Ingwer würzen. Kurz mit anbraten, den Orangensaft zufügen und fertigbaren und zum Schluss mit Curry abschmecken.

Zubereitung Blinis:

Milch in eine Schüssel geben, Eier unterrühren, Mehl zugeben und alles zu einem glattem Teig verarbeiten.

Backpulver und Lauchzwiebeln mit einem Löffel unterrühren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig kleine Pfannekuchen ausbacken.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Ihre Frank Schwarz Gastro Group GmbH



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H