Geschmorter Wildschweinbraten mit Topinambur Püree und eingelegten Mispeln

Geschmorter Wildschweinbraten mit Topinambur-Püree und eingelegten Mispeln – ein Rezept von Gerda…

Geschmorter Wildschweinbraten

Infos

Herbstgericht

Schwer

Merkmale

- Fischfleisch
- Wildspezialität

Zubereitung

Geschmorter Wildschweinbraten:

1. Den küchenfertigen Wildschweinschlögel in Wildbeize einlegen oder gleich verwenden.

2. Die Zwiebel und das Wurzelgemüse schälen und grob schneiden.

3. In einer Schmorpfanne Öl erhitzen und den Wildschweinschlögel beidseitig scharf anbraten. Aus der Pfanne heben und das Wurzelgemüse darin rösten.

4. Mit der Beize oder dem Fond aufgießen

5. Das Fleisch wieder dazugeben.

Zutaten

Geschmorter Wildschweinbraten:

1 kg Wildschweinschlögel

150 g Wurzelgemüse

1 Zwiebel

¼ Liter Rotwein

½ Liter Wild-Jus, Rindssuppe oder Wasser oder mit der Wildbeize aufgießen

Öl zum Anbraten

6. Zugedeckt im vorgeheizten Backrohr bei 160 Grad ca. 2 Stunden schmoren lassen.

7. Hin und wieder wenden und übergießen.

8. Das Fleisch aus der Pfanne geben und die Soße pürieren.

9. Später mit Tompinambur Püree und Mispeln anrichten.

Topinambur Püree:

1. Eine kleine Knolle Topinambur für die Garnitur auf die Seite geben, dünn schneiden und frittieren.

2. Mit einem kleinen scharfen Messer dünn schälen und grob schneiden.

3. In einem hohen Topf die Butter schmelzen, die Knollen dazugeben und anbraten.

4. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Wasser und Obers aufgießen, weich dünsten und mit dem Stabmixer pürieren.

Eingelegte Mispeln:

1. Die Mispeln schälen und entkernen.

2. Die Zutaten für den Sud in einen hohen Topf geben und aufkochen lassen.

3. Die Mispeln dazugeben und kurz mitkochen.

4. In sterile Gläser füllen und verschließen oder gleich genießen.

Topinambur Püree:

600 g Topinambur

80 g Butter

Salz & Pfeffer

1/8 Liter Wasser

1/16 Liter Obers

Eingelegte Mispeln:

1 kg Mispeln

<u>Sud für das Kompott:</u>

½ Liter Apfelsaft

½ Liter Rotwein

250 g Zucker

Mark einer ½ Vanilleschote

Messerspitze gemahlene Gewürznelken

Messerspitze Zimt

Messerspitze gemahlener Kardamom

Saft einer Zitrone

Quellenangabe

Das Rezept stammt aus der Küche unserer Kräuterwirtin Gerda Stocker.