



WILDSCHWEINMEDAILLONS MIT PILZKRUSTE

Für 4–6 Personen:

MEDAILLONS: • 8 Wildschweinmedaillons à ca. 80 g
 • Salz • Pfeffer **PILZKRUSTE:** • 200 g gemischte Pilze
 • 1 kleine Zwiebel • je ½ Bund Schnittlauch und Petersilie
 • 4 Scheiben Toastbrot • 2 EL Butter • 2 Eigelb
 • 1–2 EL geriebener Parmesan **AUSSERDEM:** • Mehl zum Mehlieren • Butterschmalz zum Anbraten • Butter für die Form

Für die Pilzkruste die Pilze putzen und klein schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In etwas Schmalz anschwitzen. Pilze zugeben und mit anbraten. Beiseitestellen. Kräuter waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Das Toastbrot entrinden und sehr klein schneiden. Pilze, Kräuter, Toastbrot, Butter, Eigelb und Parmesan vermischen. Den Backofengrill auf etwa 220 Grad vorheizen. **Die Medaillons** salzen, pfeffern, mehlieren und abklopfen. Im heißen Butterschmalz von beiden Seiten etwa 3 Minuten anbraten, bis sie gut angebräunt sind. Eine Auflaufform einfetten. Die Medaillons nebeneinander hineinsetzen. Die Pilzmischung gleichmäßig auf den Medaillons verteilen und andrücken. Unter dem heißen Grill etwa 8 bis 10 Minuten bräunen. Unbedingt dabei bleiben, die Kruste verbrennt leicht.

KRÄUTERKNÖPFLE

• 1 Zwiebel • je ½ Bund Petersilie und Schnittlauch • 4 Scheiben Toastbrot • 125 ml Milch
 • 200 g Mehl • 3 Eier • Salz • Pfeffer • Muskatnuss **AUSSERDEM:** • Butter zum Anschwitzen

Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Kräuter waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Zwiebel in etwas Butter anschwitzen. Kräuter zugeben und kurz mitbraten. Abkühlen lassen, dann fein pürieren. Toastbrot würfeln. Milch aufkochen und vom Herd nehmen. Brotwürfel hineingeben und umrühren. Mehl, Eier, Salz, Pfeffer und frisch geriebene Muskatnuss zugeben. Mit den Knethaken eines Handrührers zu einem zähen, glatten Teig verkneten. Schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Eventuell etwas Wasser zufügen. Zwiebelmischung und die eingeweichten Brotwürfel unterkneten. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Mit einem feuchten Esslöffel kleine Nocken in das kochende Wasser abstechen. Aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen, bis sie hochsteigen. Herausheben, abtropfen und auf einem sauberen Geschirrtuch trocknen lassen. In einer Pfanne in etwas Butter goldbraun anbraten.

THYMIANRAHMSOSSE

Die Zubereitung des Fonds ist aufwendig. Daher lohnt es sich, eine große Menge zu kochen. Die Hälfte des Fonds mit Sahne und Thymian zur Soße zubereiten. Den Rest einfrieren und für weitere Wildgerichte verwenden.

FOND:

- 2 kg frische Wildknochen
- Salz • Pfeffer
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 3–4 Zwiebeln
- ¼ Sellerieknolle
- 2–3 Karotten
- 5 Wacholderbeeren
- 10 Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Nelken
- 1 EL Tomatenmark
- 4 EL Mehl
- 750 ml trockener Rotwein
- 2 l Gemüsebrühe

AUSSERDEM:

- ½ Bund Thymian
- 100 ml Sahne

Für den Fond die Wildknochen in Stücke hacken, salzen und pfeffern. In einem großen Bräter von allen Seiten in dem Öl scharf anbraten. Zwiebeln, Sellerie und Karotten schälen und grob würfeln. Zu den Knochen geben und anbraten. Die Gewürze bis auf den Thymian zufügen. Tomatenmark zufügen und kurz mitrösten. Das Mehl darüberstäuben. Mit 300 ml Rotwein ablöschen und reduzieren. So verfahren, bis der Rotwein aufgebraucht ist (das dauert etwa 20 bis 30 Minuten). Nun die Brühe zufügen und alles 2 bis 3 Stunden köcheln lassen. Den Fond durch ein Sieb in einen Topf gießen und noch etwas einköcheln lassen (das dauert etwa 1 Stunde). Mit Salz und Pfeffer würzen. **Für die Soße** den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Die Hälfte des Fonds für die Soße abmessen, Thymian und Sahne hinzufügen. Einmal aufkochen lassen und servieren. Den abgekühlten restlichen Fond für eine spätere Verwendung einfrieren.