



Festlicher Wildschweinbraten

REZEPTE VON ALEXANDER LINTNER (GASTHAUS WALZER, KREMS-GNEIXENDORF)

ZUTATEN

(8 Portionen)

Wildschweinbraten

2 St. Wildschweinschopf
Salz
6 EL Butterschmalz
2 EL Estragon-Senf
Pfeffer
200 g Wurzelwerk
(Sellerie, gelbe Rübe,
Karotte, Peterwurzel)
½ weiße Zwiebel
1 EL Tomatenmark
1 EL Mehl, glatt
½ l Rotwein
¾ l Wild- oder Rindsuppe
3 St. Wacholderbeeren,
gestampft
2 St. Piment
2 Lorbeerblätter
Schuss weißer Balsamicoessig
2 EL Preiselbeeren



FOTOS WEIDWERK/MARKO-BARTILLA



Zubereitung

Wildschweinbraten: Schopf salzen und in einer tieferen Kasserolle in Butterschmalz rundherum anbraten. Anschließend das Fleisch auf einen Teller legen und mit Senf einstreichen (jetzt kann man den Schopf auch pfeffern). Im Bratenrückstand das gewürfelte Wurzelwerk anbraten, bei guter Farbe die Zwiebel beifügen und weiterrösten, das Tomatenmark begeben, kurz durchrösten, mehlieren und mit Rotwein ablöschen. Danach kurz rühren, mit Rindsuppe aufgießen und Wacholder,

Piment und Lorbeerblätter hinzufügen. Den Schopf wieder einlegen. Je nach Größe wird der Schopf etwa 2,5 Stunden zugedeckt gedünstet. Dann den Braten ausstechen, auf ein Brett legen und in 0,5 cm dicke Scheiben tranchieren. Die Sauce abseihen und mit Mehlbutter leicht binden. Nun mit weißem Balsamicoessig und Preiselbeeren abschmecken.

Tipp: Als Beilage empfehlen wir Semmelknödel und Rotkraut. Wer es etwas festlicher mag, kann der Knödelmasse noch Steinpilze hinzufügen.



Wildsuppe

Zubereitung

Blunzenfülle: Zwiebeln kurz anbraten, Petersilie und Blunzen dazugeben, alles kurz schwenken, Gewürze beimengen und die Fülle abschmecken.

Nudelteig: Die Zutaten vermengen und gut durchkneten. Der Teig ist fertig, sobald er sich von der Schüssel löst und schön glatt ist. Sollte der Teig noch etwas feucht sein, einfach ein wenig Grieß dazugeben. Wenn der Teig zu trocken ist, eventuell noch einen Dotter oder etwas Öl hinzufügen.

Anschließend den Teig 20 Minuten rasten lassen, danach auf 2–3 mm auswalken und mit einem Ring (Durchmesser etwa 6–7 cm) 6 Stück ausstechen; mit einem Löffel jeweils in die Mitte 1 EL Blunzenfülle geben, den Teig zuklappen und von links nach rechts mit Daumen und Zeigefinger randeln.

Suppe: Wildknochen und angefallene Gemüseschalen mit kaltem Wasser ansetzen, aufkochen lassen und dabei das sich bindende Eiweiß durch Abschöpfen entfernen, anschließend



die Suppe auf kleiner Flamme köcheln lassen. Die Gewürze und das Wurzelwerk hinzugeben, die Zwiebel in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten, und wenn sie gut gebräunt ist, mit wenig Wasser ablöschen und zur Wildsuppe geben. Dies bewirkt nicht nur einen guten Geschmack, sondern verleiht der Suppe auch eine natürliche, kräftige Farbe. Jetzt etwa 3 Stunden langsam ziehen lassen, danach durch ein feines Sieb seihen. Abschmecken, fertig!

Schönbrunner Äpfel

Zubereitung

Äpfel: Die Äpfel schälen und oben kappen, sodass ein Deckel entsteht. Danach die Äpfel großräumig aushöhlen und innen wie außen mit etwas Zitronensaft bestreichen.

Weinsud: Wasser, Wein, Gewürznelken, Zimtrinde und Zucker in einem kleinen Topf langsam erhitzen und ziehen lassen. Eventuell hin und wieder mit Wasser aufgießen, falls es zu stark einreduziert.

Weinschaum: Eidotter, Weißwein, Staubzucker, etwas Zitronensaft und Grand Marnier miteinander verrühren und anschließend über Dampf mit dem Schneebesen schaumig schlagen.

Fülle: Milch aufkochen lassen. Zucker, Nüsse, Brösel, Rum und Rosinen einrühren. Kochen, bis eine

dicke, breiige Masse entsteht. Wenn die Fülle die richtige Konsistenz hat, kann man den Nussbrei in die Äpfel füllen. Deckel darauf geben, Äpfel mit Blätterteig ummanteln, anschließend in eine Kasserolle setzen und den Weinsud hinzufügen.

Jetzt für 15 Minuten in den auf 200°C vorgeheizten Ofen geben und kernig dünsten. Danach die Äpfel aus dem Sud heben, auf einen Teller setzen, etwas Weinsud dazugeben und mit dem kurz vorher fertiggestellten Weinschaum überziehen. – Guten Appetit!



FOTO WEIDWERK/LANDBAUER

ZUTATEN

(6 Portionen)

Blunzenfülle

2 EL Zwiebeln, gehackt
1 EL Petersilie, gehackt
60 g Blunzen
etwas gemahlener Kümmel
etwas Majoran

Nudelteig

200 g Weizengrieß (sehr fein, Empfehlung: DeCecco)
2 Dotter
2 EL Olivenöl oder Walnussöl
etwas Salz

Suppe

2 kg Wildknochen
3 l Wasser
6 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
1 kleiner Bund Thymian (Suppenwürze)
200 g Wurzelwerk, gemischt
1 Zwiebel mit Schale, halbiert
4 St. Wacholder, gestampft
2 EL Öl

ZUTATEN

(4 Portionen)

Schönbrunner Äpfel

4 große Äpfel
etwas Zitronensaft
1 Rolle Blätterteig

Weinsud

80 ml Wasser
100 ml Weißwein
2 Gewürznelken
½ Zimtrinde
20 g Kristallzucker

Weinschaum

4 Eidotter
110 ml Weißwein
30 g Staubzucker
etwas Zitronensaft
etwas Grand Marnier (Likör)

Fülle

150 ml Milch
30 g Kristallzucker
70 g Walnüsse, gerieben
40 g Brösel (Biskuit oder heller Kuchenboden)
1 EL Rum
25 g Rosinen