



Fleischerfachgeschäft

Burghardt

Ihr Lammspezialist in Kassel



Elfbuchenstraße 5
34119 Kassel
Telefon: 05 61 / 1 23 58
Fax: 05 61 / 1 23 18
Mobil: 0172 / 5 60 44 84

www.fleischerei-burghardt.de
E-Mail: info@fleischerei-burghardt.de

Wildschweinrücken mit Maronenpürrée

Zutaten: (für 4 Personen)

800	g	Wildschweinrücken ohne Knochen
400	g	Maronen (Esskastanien)
1	Becher	Sahne
100	ml	Gemüsebrühe
1	Bund	Suppengemüse
300	ml	Rotwein
500	ml	Wildfond
4	Essl.	Preiselbeeren
200	g	Weintrauben
5	Stück	Wacholderbeeren

Butter, Rosmarin, Thymian, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Maronen kreuzweise einritzen und bei 250 Grad ca. 20 Minuten im Ofen rösten, abkühlen lassen, schälen und 50 Gramm zum Garnieren beiseite stellen.

Übrige Maronen mit einem halben Becher Sahne und der Gemüsebrühe erhitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend pürieren.

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen, das Suppengemüse waschen und zerkleinern.

Den Wildschweinrücken salzen und pfeffern und in Butter rundherum ca. 5 Minuten anbraten. In Alufolie einwickeln und im Ofen weitere 30 Minuten garen.

Die Weintrauben etwas einschneiden, in dem Bratensatz anbraten, leicht ausdrücken, herausnehmen und warm stellen.

Kräuter und Suppengemüse im Bratensatz anbraten, Rotwein, Wildfond, Wacholderbeeren und Preiselbeeren zugeben und auf die Hälfte reduzieren. Soße mit Pfeffer und Salz abschmecken, durch ein Sieb passieren und warm stellen.

Maronenpürrée unter Rühren erhitzen, den restlichen halben Becher Sahne steif schlagen und unterheben.

Den Wildschweinrücken in Scheiben schneiden und mit dem Maronenpürrée, den Trauben und der Soße anrichten. Dazu können Rosmarinkartoffeln und gegebenenfalls auch das gekochte Suppengemüse gereicht werden.

Guten Appetit!

