

# Geräuchertes Wild mit Birne und schwarzen Walnüssen

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-562.html](http://swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-562.html)



## KOCH/KÖCHIN

Brigitte Müllerleile

## Zutaten:

---

## Pro Teller:

---

Pro Person 5 Scheiben Wildschinken  
Pro Person 3 Scheiben Coppaschinken  
Pro Person 7 Scheiben Wildsalami  
Pro Person 1 kleine Birne

## für die eingekochten Birnen:

---

250 ml Weißwein  
250 ml Wasser  
1/4 Vanilleschote  
etwas Zucker

## Weitere Zutaten für Vorspeise:

---

1-2 TL Wildpreiselbeeren zum Füllen pro Birne  
1-2 Scheiben schwarze Walnüsse (insgesamt 3 Stück für 5 Personen)  
3 Röschen Feldsalat pro Teller  
1-2 TL Frischkäse z.B. Camembert  
ein paar Johanninüsse pro Teller  
Etwas Preiselbeeren- oder Hagebuttenmarmelade zum Dekorieren

### **für die schwarzen Walnüsse:**

---

Zwei Hände voll grüne Walnüsse (Johanninüsse)  
1 l Schwarzwälder Schnaps  
200 g Kandiszucker  
Eine Prise Muskatnuss

### **für den Läuterzucker:**

---

500 g Zucker  
500 ml Wasser

### **für die Brennesselknäcke Brot:**

---

400 ml Wasser  
130 g Dinkelmehl  
130 g Haferflocken  
130 g gemischte Körner wie Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne  
50 g Brennesselsamen  
50 ml Öl  
1,5 TL Salz

### **Zubereitung:**

---

Das oberes Drittel der Birne mit Stiel abschneiden und vorsichtig mit dem Kugelausstecher das Kerngehäuse entfernen.

Weißwein und Wasser mit etwas Zucker in einen Topf geben, kurz aufkochen lassen. Die Birnen und 1/4 Vanilleschote zugeben und 5-10 Minuten köcheln lassen.

Birne mit Wildpreiselbeeren füllen und das oberes Drittel der Birne wieder aufsetzen. Mit Schinken, Wildsalami, Feldsalat servieren. Mit schwarzen Walnüssen, etwas Frischkäse und Preiselbeeren- oder Hagebuttenmarmelade dekorieren.

**Schwarze Walnüsse:**

Ende Juni Walnüsse ernten. Die Nüsse sind gut, wenn die innere Schale noch weich ist. Nüsse halbieren oder in Scheiben schneiden und in ein Gefäß geben. Mit Schwarzwälder Schnaps bedecken. Kandiszucker und etwas Muskatnuss zufügen und die Walnüsse im Gefäß 4-6 Wochen ziehen lassen. Danach abgießen. So erhält man ein Walnussslikör. Die Walnüsse werden nun mit Läuterzucker eingeweckt und schmecken als Beigabe zu Eis, Obstsalat und Wildgerichten.

**Läuterzucker:**

Aus Zucker und Wasser wird ein Sirup gekocht. Dafür Zucker in einen Topf geben und hellbraun werden lassen, mit Wasser ablöschen. Unter Rühren aufkochen bis sich der Zucker ganz gelöst hat. Läuterzucker über die in Gläsern gefüllten Nüsse geben. Gut verschließen und im Backofen bei 90 Grad 45 Minuten einkochen.

**Brennnesselknäcke Brot:**

Alle Zutaten zusammenrühren, die Masse eine Stunde quellen lassen und dann dünn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Bei 160-170 Grad ca. 20 Minuten backen. Danach die Masse in die gewünschte Größe schneiden und nochmals 20 Minuten backen bis das Knäcke Brot trocken ist.