

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Oktober 2024** ▪
Tagesmotto „Wild“ mit Björn Freitag



Paul Berger

**Wildschweinerücken mit Rotweinsauce,
Süßkartoffelstampf und grünen Bohnen**

Zutaten für zwei Personen

Für den Wildschweinerücken:

350 g ausgelöster Wildschweinerücken
 Butterschmalz, zum Braten
 2 Zweige Rosmarin
 2 Zweige Thymian

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Wildschweinerücken waschen und abtupfen. In Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und dazugeben. Fleisch aus der Pfanne nehmen und Bratfett aufheben. Fleisch im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad ziehen lassen. Bei Erreichen der Kerntemperatur aus dem Ofen holen und 5-10 Minuten außerhalb des Ofens ruhen lassen.

Für das Süßkartoffelpüree:

400 g Süßkartoffeln
 100 g Butter
 50 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In Salzwasser 10-12 Minuten kochen, bis sie weich sind. Kartoffeln abgießen und mit Butter und Milch zu einem Stampf stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Rotweinsauce:

1 kleine Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 50 g Butter
 150 ml Rotwein
 100 ml Wildfond
 1 TL Tomatenmark
 2 Zweige Thymian
 2 Zweige Rosmarin
 4 Wacholderbeeren
 2 Lorbeerblätter
 1 TL Zucker
 1 EL Speisestärke
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Im Bratfett des Fleisches anschwitzen. Tomatenmark und Zucker hinzugeben und kurz karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und kurz aufkochen lassen, dann den Fond hinzufügen. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zusammen mit Wacholderbeeren und Lorbeerblättern zur Sauce geben. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten einkochen lassen, bis sie leicht eindickt. Bei Bedarf mit etwas Speisestärke binden. Zum Schluss Butter einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wacholderbeeren und Lorbeerblätter entnehmen.

Für die Bohnen:

200 g grüne Bohnen
 50 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bohnen in Salzwasser für 5-6 Minuten bissfest kochen. Abgießen und in Eiswasser abschrecken. Dann in einer Pfanne mit Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.