

Aufgegabelt von Alexander Herrmann

Wildschweinpflanzerl mit Brombeeren

Stand: 20.05.2022 |Bildnachweis



Zutaten:

- 250 g Wildschweinfleisch, gewolft (z.B. Schulter oder Keule, ohne Knochen)
- 100 g Laugenbrezen
- 2 EL Zwiebelwürfel
- 1 Ei
- 115 ml Milch
- 2-3 EL Semmelbrösel
- 50 g Butterschmalz
- 100 g Butter
- 3 Romana-Salatherzen
- 1 Bund Thymian
- 250 g Brombeeren
- 500 ml Portwein, rot
- 1 Schote Vanille
- 1 Zitrone
- 50 g Haselnüsse, ganz, geschält, geröstet
- 50 g Meerrettichwurzel, frisch (alternativ: Meerrettichfäden)
- 1/2 TL Wildgewürz
- 1 TL grob geschroteter Pfeffer (Melange Noir)
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und zusammen mit dem roten Portwein einmal in einem kleinen Topf aufkochen. 2. Die reifen Brombeeren waschen, gut abtropfen lassen, in ein sauberes Einmachglas geben, mit dem kochenden Portwein auffüllen, verschließen und

auskühlen lassen. Bis zur Verwendung im Kühlschrank lagern. (Mehrere Wochen haltbar.)

3. Laugenbrezen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel füllen. Die Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit wenig Butterschmalz anschwitzen, mit der Milch ablöschen, aufkochen, über die Brezen-Scheiben gießen und vermengen. (Es sollten aber noch erkennbare Brezen-Stücken erhalten bleiben.)

4. Wildschweinhackfleisch zur Brezenmasse geben, das Ei unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und, wenn nötig, 2-3 EL Semmelbrösel einarbeiten. Die fertige Masse zu 6-8 Pflanzlerl formen, in einer großen Pfanne mit wenig Butterschmalz langsam ringsum anbraten, 1-2 EL Butter darin aufschäumen lassen, etwas Wildgewürz zugeben, mit einem Deckel abdecken und vom Herd nehmen. Im aufsteigenden Dampf der Butter ziehen die Pflanzlerl jetzt gar. Anschließend Deckel entfernen und bei mittlerer Hitze braten, bis das kondensierte Wasser verdunstet ist und sich Röststoffe bilden. 5. Die fertigen Pflanzlerl aus der Pfanne nehmen, 3-4 EL abgetropfte Brombeeren in die heiße Pfanne mit der Bratbutter legen, mit einer Prise grobem Pfeffer und etwas Salz würzen, gut durchschwenken, vom Herd nehmen und in der warmen Butter ziehen lassen.

6. Salatherzen längs durch den Strunk halbieren, (größere vierteln) und 5 Minuten in einer Auflaufform mit kaltem, gesalzenem Wasser einlegen.

7. Den Thymian in einen zur Hälfte mit Wasser gefüllten Topf geben und aufkochen lassen. Ein passendes Sieb zum Dämpfen darüber hängen, die Salatherzen aus dem Salzwasser nehmen, abtropfen lassen, in das Sieb legen, mit einem Deckel verschließen und im Wasserdampf garen.

7. Anschließend die Salatherzen aus dem Dampf nehmen, mit Zitronensaft beträufeln und geröstete Haselnüsse sowie frischen Meerrettich fein darüber reiben.

8. Die Pflanzlerl zusammen mit den Salatherzen auf Tellern anrichten und die Brombeeren samt Pfefferbutter darum verteilen.