

# Wildschwein im Versteck

Rezept Morgane Bannöhr



## - für das Wildschwein

4 Tranchen Wildschweinerücken

à ca. 120 g

200 g Wildkräuter

(z.B. Knoblauchsrauke,

Wilder Schnittlauch,

Sauerampfer, ...)

4 Eigelb

4 Yufka-Teig-Blätter,

Größe 20x20 cm

(z.B. in türkischen

Lebensmittelgeschäften)

Salz und Pfeffer

## - für die Hagebuttensauce

400 ml kräftiger Wildfond

20 g Butter

20 g Mehl

1-2 El Hagebottenmarmelade

Salz und Pfeffer

## - für das Hopfengemüse

500 g junge Hopfentriebe

2 El Butter

Salz



## - für die Brennesselnocken

500 g Brennesseln, blanchiert

150 g altbackenes Weißbrot, fein gerieben

100 g Mehl, 4 Eier, etwas Milch, Salz und Muskat

Zubereitung:

### - der Nocken

Die blanchierten Brennesseln mit etwas Milch zusammen pürieren. 4 Eier verquirlen, dazugeben und verrühren. Geriebenes Weißbrot und Mehl dazugeben, untermischen und mit Salz und Muskat würzen. Sollte die Masse zu fest werden, mit etwas Milch verdünnen, ist sie zu flüssig, noch etwas Mehl dazugeben. Mit 2 Esslöffeln Nocken abstechen und in heißem, aber nicht kochendem Salzwasser ca. 10-15 Minuten ziehen lassen. (Es empfiehlt sich, vorher einen Probekloß zu machen.)

### - des Fleisches

Die feingehackten Kräuter werden mit dem Eigelb vermischt und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Den Yufka-Teig auslegen und von beiden Seiten gut mit Wasser bestreichen.

Den Wildschweinerücken mit Salz und Pfeffer würzen und sofort in heißem Fett anbraten, bis eine schöne Kruste entstanden ist, umdrehen und auf der zweiten Seite weiterbraten (nur 1-2 Minuten pro Seite).

Die Fleischstücke auf die einzelnen Teigblätter geben, mit der Kräutermasse bedecken und den Teig gut verschließen. Die Stücke werden bei ca. 200° ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen gegart.

### - der Sauce

In der Zwischenzeit den Bratensatz mit dem Wildfond ablöschen und etwas einreduzieren lassen.

Danach durch ein Haarsieb in einen kleinen Topf geben, mit der verkneteten Mehlbutter bis zur gewünschten Konsistenz abbinden und mit der Marmelade, Salz und Pfeffer abschmecken.

### - des Gemüses

Die gewaschenen und abgetropften Hopfensprossen werden in Butter leicht gebraten, bis sie gar sind (1-2 Minuten) und nur mit etwas Salz abgeschmeckt.