

Zwischengericht

Wildschweinbäckchen mit Heidelbeeren, Bimi und Topinambur

Zutaten:

20 g Tomatenmark
0.4 St. Suppengrün
0.6 St. Zwiebeln
4 St. Wildschweinbäckchen
2 St. Knoblauchzehen
100 ml Portwein, rot
100 ml Rotwein
0.1 Bund Rosmarin
0.1 Bund Thymian
125 g Heidelbeeren
15 ml Holunderbeerenessig, Wiberg
300 g Wilder Broccoli
150 ml Gemüsebrühe
55 g Butter
280 g Topinambur
1 St. Schalotten
Pflanzenöl
Wacholder
Piment
Lorbeerblatt
Pfefferkörner
Salz
Pfeffer
Muskat
Zucker

Zubereitung:

Die Bäckchen: Zunächst das Suppengrün und die Zwiebel in grobe Würfel schneiden. Dann das Fleisch in einem Topf mit erhitztem Pflanzenöl scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen, danach aus dem Topf nehmen. Das gewürfelte Gemüse nun im selben Topf scharf anrösten, Wacholder, Piment, Pfeffer, Lorbeerblatt und Knoblauch hinzufügen, mit Tomatenmark tomatisieren, mit Port- und Rotwein ablöschen und alles auf die Hälfte einreduzieren. Jetzt wieder das Fleisch zusammen mit Rosmarin und Thymian zugeben und mit Wasser auffüllen, bis das Fleisch fast bedeckt ist. 40 bis 50 Minuten leicht köcheln lassen, dann das Fleisch wieder aus dem Topf nehmen und kurz beiseitestellen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und etwa auf ein Drittel einkochen lassen. Gegenfalls nochmal abschmecken und mit angerührter Speisestärke binden. Das gegarte Fleisch in einen Teil der Sauce zum Warmhalten legen und die restliche Sauce für die Heidelbeeren aufheben. Die Heidelbeeren: Die Beeren mit 15ml Holunderbeerenessig und 17g Zucker vakuumieren und im Dampfgarofen bei 65°C für 10 Minuten dämpfen. Dann die gedämpften Heidelbeeren abtropfen lassen und den Sud auffangen. Den Heidelbeersud zur restlichen Sauce hinzugeben und nach Belieben nachwürzen. Zum Anrichten die Heidelbeeren in die Sauce geben. Das Topinambur-Püree: 1 Schalotte und die Topinambur-Knollen schälen, in

grobe Würfel schneiden und 30g Butter in einem Topf schmelzen. Darin die Schalotten- und Topinambur-Würfel farblos anschwitzen und vorsichtig mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen. Dann mit 100ml Gemüsebrühe auffüllen und bei geringer Stufe weichköcheln lassen. Mit einem Mixer fein pürieren und dabei 40ml Sahne dazugeben. Eventuell nach Geschmack nachwürzen. Der wilde Brokkoli: Wenn nötig, die Strünke putzen und später zum Anrichten in einer Pfanne mit Pflanzenöl anbraten, dann mit 50ml Gemüsebrühe ablöschen, 25g kalte Butter zugeben und unter Schwenken glasieren. Den Brokkoli mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Anrichten alle Komponenten gleichmäßig auf dem Teller arrangieren