



Wildschwein-Entrecôte mit Rotweinzwetschgen und Rösti

Im Vergleich zum Hausschwein ist das Fleisch vom Wildschwein magerer, von festerer Struktur und deutlich aromatischer. Vor allem die Kurzbratstücke, wie das Entrecôte, sind aber heikler in der Zubereitung. Das Fleisch sollte durchgegart sein, da es eher von Parasiten oder Keimen befallen sein kann, als das vom Hausschwein. Andererseits neigt es wegen dem geringeren Fettgehalt eher zum austrocknen. Der ideale Garpunkt ist erreicht, wenn das Fleisch hellrosa ist, dann ist es noch immer saftig und bietet hohen Genuss.

Zum diesem würzigen Fleisch passt eine kräftige Rotweinsauce mit Zwetschgen ausgezeichnet. Der herbe Geschmack der Sauce wird mit Honig pariert und die zum Schluss eingerührte kalte Butter rundet die Sauce geschmacklich und in der Konsistenz elegant ab.

Zutaten (pro Portion)

3 Wildschwein-Entrecôtes, ca. 200g
2dl kräftiger Rotwein
1 Sternanis
10 schwarze Pfefferkörner
1/2Tl Zimt
1Tl Honig
1 grosse Zwetschge, ca. 60g
(noch leicht fest)
15g kalte Tafelbutter
Salz
Bratbutter

Rösti:

250g Kartoffeln festkochend
30g Zwiebel

Salz
Bratbutter

Zubereitung

Kartoffeln im Dampfsieb knapp gar kochen, dabei gut salzen. Kartoffeln auskühlen lassen.

Rotwein mit Sternanis, Pfefferkörnern und Zimt aufkochen und lebhaft köchelnd auf einen Drittel einkochen lassen. Durch ein feines Sieb abgiessen und in die Pfanne zurückgeben. Honig einrühren und schmelzen lassen. Leicht salzen.

Zwetschgen zu schmalen Schnitzen schneiden und in der Sauce 3-4 Minuten köcheln lassen. Sauce von der Kochplatte ziehen, kurz vor dem Anrichten nochmals aufwärmen und ev. mit Zucker abschmecken. Die Zwetschgenstücke etwas zur Seite schieben und die kalte Butter stückchenweise mit einer Gabel in die Sauce einrühren.

Entrecôtes beidseitig salzen und pfeffern und ein paar Minuten ziehen lassen.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, Entrecôtes auf jeder Seite ca. 1 1/2 Minuten scharf anbraten. Pfanne von der Kochplatte ziehen, einen Deckel aufsetzen und die Entrecôtes 3-4 Minuten nachziehen lassen.

Rösti:

Kartoffeln schälen und durch die Röstiraffel reiben, darauf achten dass möglichst lange Späne entstehen. Zwiebel eher grob hacken.

Reichlich Bratbutter mässig erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten. Kartoffelspäne locker dazugeben und 6-7 Minuten bräteln lassen, dabei 2 mal leicht aufmischen und salzen. Kartoffeln zu eine Kuchen formen, dabei aber nicht festdrücken. Ca. 10 Minuten bräteln lassen bis die Rösti an den Rändern braune Röstspuren zeigt. Mit Hilfe eines Tellers wenden und weitere 10 Minuten bräteln.







