

Rezept vom Restaurant "Düne 48"
im DAS AHLBECK HOTEL & SPA ****S

WILDPRALINE

Zutaten

1kg Wildschwein Schulter
50 ml Rapsöl
3 Stk Karotten
¼ Stk Sellerie
2 Stk Zwiebel
400 ml Rotwein
200 ml Portwein
200 ml Apfelsaft
200 ml
500 ml Gemüsefond
1 kleines Sträußchen Thymian
Abrieb von 1 Orange
50 g Preiselbeer Gelee
50 ml Balsamico
Salz, Lorbeerblatt, Nelke, Piment, Wacholderbeeren, Kardamom, Pfeffer
100g kalte Butter in Würfeln
5 Blatt Gelatine
Für die Panierung:
Ei
Mehl
Geriebenes Schwarzbrot, alternativ auch Panko

Vorbereitung

Die Schulter in ca 5cm gleich große Stücke schneiden.
Das Gemüse Schälen und in Würfel von ca. 2cm schneiden.

Zubereitung

In einem breiten Topf das Fleisch heiß und schnell von allen Seiten anbraten, Fleisch aus dem Topf nehmen und die Temperatur reduzieren.

In dem Bratensatz zuerst Karotte und Sellerie, später dann noch die Zwiebel anrösten, bis alles leicht Farbe genommen hat.
Dann die Gewürze dazutun, und kurz mitrösten.
Das Fleisch wieder dazu geben und mit dem Rot- und Portwein ablöschen, bei leichter Hitze reduzieren bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist und dann mit dem Apfel- und Traubensaft auffüllen.
Noch einmal reduzieren, dann den Thymian dazugeben und mit dem Gemüsefond auffüllen.

Abgedeckt das Ganze bei geringer Hitze schmoren, bis das Fleisch weich geworden ist (ca. 1 h).
Dann das Fleisch aus dem Fond nehmen und diesen dann durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf passieren und den Balsamico und das Preiselbeer-Gelee dazugeben.
Den Fond dann bei geringer Hitze auf ca. 200 ml reduzieren.

In der Zwischenzeit das Fleisch in ca. 1cm große Würfel schneiden und die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Die kalte Butter in den noch heißen Fond montieren, bis eine sämige Sauce entstanden ist.
Vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine, das gewürfelte Fleisch und den Orangenabrieb dazugeben und alles miteinander verrühren und abschmecken.

Die Masse auf ein 30cm x 20cm großes flaches Blech auf Backpapier ca. 1,5 cm hoch streichen.
2- bis 3-mal das Blech aufstucken, damit die Masse schön kompakt ist.
Ein zweites Blatt Backpapier darauflegen und am besten über Nacht mit einem weiteren Blech beschwert im Kühlschrank auskühlen lassen.

Am nächsten Tag die Masse in ca. 1,5cm x 1,5 cm x 7cm große Streifen schneiden.
Diese dann für ca. 1h in den Tiefkühler und anschließend zuerst in Mehl, dann Ei und zum Schluss mit dem geriebenen Schwarzbrotbröseln panieren.
Diese werden dann in 170 Grad heißem Fett ca. 1 Minute ausgebacken. Noch ganz leicht salzen und fertig.

GUTEN APPETIT !