

Wildschwein Rückensteak in Portweinsauce und Maroni-Speck Teigtascherln

Thema:	wer Wild (Wildschwein) mag wird dieses Gericht lieben
Saison:	auch wenn Wildschwein ganzjährig gejagt werden darf, so ist es für uns doch ein typisches Herbstgericht
Besonderheit:	ein guter Portwein gibt dem Gericht die spezielle Note
Zu Beachten:	nicht schwer, aber bitte ein wenig Zeit und Muße zum Kochen mitbringen 😊

Zutaten / Einkaufsliste (für 4 Personen)

1 kg	Wildschwein Rückensteaks
1 EL	Pfefferkörner bunt
1 EL	Wacholderbeeren
1 TL	Thymian
1 KL	Majoran
10 EL	Öl
1/2	chinesischer Knoblauch
n.B.	Salz

Pastateig

200 g	Mehl
2	Eier
1 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
n.B.	Wasser

Füllung für Pastateig (Teigtascherln)

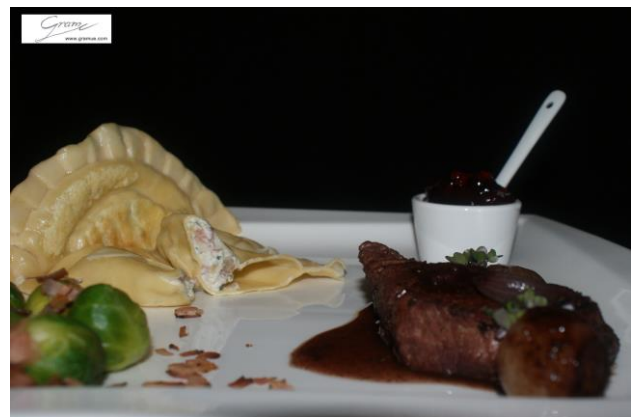
50 g	Maroni (gegart)
30 g	Speck
175 g	Frischkäse mit Kräutern
1/4	Chinesischer Knoblauch
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Petersilie

Portwein-Sauce

400 g	Schalotten
1/2	chinesischer Knoblauch
500 ml	Portwein
500 ml	Bratenfond
1 EL	Balsamico-Essig
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Öl

Beilage

400 g	Kohlsprossen
50 g	Speck
n.B.	Butter
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Preiselbeeren



Zubereitung

Vorbereitung am Vortag:

Pfefferkörner und Wacholderbeeren zerstoßen, mit Thymian, Majoran und dem Öl vermengen und den gepressten Knoblauch dazugeben, sowie mit Salz abschmecken. In diese Beize die Wildschwein-Rückensteaks einlegen und für ca. 12-16 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Füllung für Teigtascherln:

Die Maroni und den Speck klein würfeln und den Knoblauch und die Petersilie fein hacken. Alles mit dem Frischkäse vermischen und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Pastateig:

Das Mehl, die 2 Eier, 1 EL Olivenöl und eine Prise Salz zu einem Teig verkneten und nach Bedarf Wasser hinzugeben. Der Teig darf beim Kneten nicht an den Fingern kleben bleiben. Danach den Teig (am Bestem mit einer „Nudemaschine“) dünn ausrollen und in die gewünschte Form schneiden (z.B. kreisrund oder quadratisch). Danach die Füllung auftragen und zusammenfallen und die Seiten gut verschließen (es geht auch gut mit einem „Ravioli-Former“). Die fertigen Teigtascherln zum Trocknen auf ein bemehltes Brett legen – diese dürfen nicht aneinander kleben – bei Bedarf beim Ausrollen und verarbeiten immer wieder etwas mit Mehl bestauben.

Gramue-Tipp: Wenn Nudelteig übrig bleibt können daraus hervorragend andere Nudeln z.B. Tagliatelle gemacht werden. Diese nach dem schneiden zum Trocknen „aufhängen“ und baldigst verbrauchen.

Wildschwein Rückensteaks und Portwein-Sauce:

Das Fleisch aus der Beize nehmen und abtupfen (ansonsten verbrennen die Gewürze beim Anbraten) und danach beidseitig scharf anbraten (bei Bedarf etwas Öl in die Pfanne geben) und im Backrohr warm stellen. Im verbleibenden Bratrückstand die Schalotten (im Ganzen) anbraten, den Knoblauch hinzugeben und kurz mitrösten und mit dem Portwein ablöschen. Das Ganze auf ca. die Hälfte einreduzieren lassen und danach den Bratenfond und den EL-Balsamico-Essig hinzufügen. Die Sauce kurz aufkochen lassen und die Wildschwein-Steaks einlegen und fertig garen (je nach gewünschtem Gargrad) und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Finalisierung:

Die Kohlsprossen in Salzwasser bissfest garen. Inzwischen den Speck klein würfelig schneiden und mit etwas Butter in einer Pfanne anrösten. Die Kohlsprossen mitrösten und mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Gleichzeitig die Teigtaschen im kochenden Salzwasser „al dente“ (bissfest) kochen (ca. 8-10 min, je nach Größe) und ebenso in Butter kurz anbraten.

Die Wildschwein-Rückensteaks gemeinsam mit den gefüllten Teigtascherln und den Kohlsprossen, sowie mit Preiselbeeren servieren!

Gutes Gelingen und Guten Appetit

