

WIRSINGROULADE & MAULTASCHEN VOM WILDSCHWEIN

4–6 Portionen

ZUTATEN FÜR DIE WIRSINGROULADE

400 g Wildschweinerücken
300 g Keule vom Wildschwein
Salz
Pfeffer
1 Thymianzweig, gezupft
1 Rosmarinzweig, gezupft
2 Eier
100 ml Sahne
einige Wirsingblätter
50 g durchwachsener Speck
500 ml Wildfond
etwas Spätburgunder

FÜR DEN MAULTASCHEITEIG

200 g Mehl
2 Eier
1 Eigelb
1 EL Distelöl

FÜR DIE ROTE-BETE-SOSSE

1 Knolle Rote Bete
90 g Butterwürfel
100 ml Wildfond
100 ml Spätburgunder
Salz
Pfeffer
1 Thymianzweig, gezupft

- 1 Den parierten Wildschweinerücken salzen, pfeffern und kurz anbraten.
- 2 Das magere Wildfleisch aus der Keule 2–3mal fein wölfen. Eier, Sahne und Speckwürfel zugeben und mit den Kräutern sowie Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Wirsingblätter putzen, blanchieren, zwischen zwei Handtücher legen und mit dem Rollholz fest ausrollen. Mit 2/3 der Fleischmasse bestreichen, Rückenfilet in die Mitte legen und mit dem Wirsing aufrollen.
- 4 Die Roulade in Alufolie einrollen und in kochendem gesalzenen Wasser 15 Minuten gar ziehen. Roulade herausnehmen und an einem warmen Ort ruhen lassen.
- 5 Den Teig herstellen und ebenfalls 1 Stunde ruhen lassen. Dann den Teig dünn ausrollen und 8 Zentimeter große Quadrate formen, mit der restlichen Farce füllen, mit Eigelb bestreichen, schließen und in Salzwasser 5 Minuten garen, warm stellen.
- 6 Die Rote-Bete-Knolle würfeln und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft im Wildfond und dem Wein weich kochen. Je zur Hälfte aufteilen, die eine Hälfte mit der Butter im Mixer aufpürieren, durch ein Sieb passieren und kalt stellen.
- 7 Wildfond und Rote-Bete-Rotwein-Fond stark reduzieren und mit der zweiten Hälfte der Rote-Bete-Butter aufmontieren. Die restlichen Würfel zugeben und abschmecken.
- 8 Die Roulade in gleichmäßige Tranchen schneiden und mit den Maultaschen auf der Rote-Bete-Soße anrichten, mit Thymiansträußchen garnieren.

