



HARALD RÜSSEL
VORSPEISE



CONFIERTE WILDSCHWEINSCHULTER & CAESAR SALAD
MIT KAROTTENVINAIGRETTE, KAPERN UND CROÛTONS

Zutaten für 4 Personen

Wildschweinschulter	Karottenvinaigrette	Schmandcreme	Caesar Salad
1,5 kg Wildschweinschulter	2 Schalotten	1 EL Schmand	8 Salatherzen
20 ml braune Wildgrundsauce	2 Champignons	2 EL Joghurt	50 g Kapern
½ Knoblauchzehe	20 ml Sonnenblumenkernöl	1 cl Weißweinessig	2 Scheiben Sauerteig- oder Körnerbrot
1 Lorbeerblatt	2 cl Sherry medium	1 kleiner Bund Schnittlauch	Sonnenblumenkernöl & Olivenöl zum Frittieren
2 Zweige Eisenkraut	20 ml gereifter Riesling	½ Schalotte	Salz und frisch gemahlener Pfeffer
je 1 Zweig Thymian und Rosmarin	400ml ungesüßter Karottensaft	½ Knoblauchzehe	
5 Wacholderbeeren	250 ml Geflügelbrühe		
100 g geklärte Butter	1 Bund frischer Koriander		
30 g Semmelbrösel	1 Bund Blattspinat		
	1 Prise Safran		
	1 Msp. Piment d'Espelette		
	1 EL Maisstärke		
	100ml milder Weißweinessig		
	50ml Traubenkernöl		
	50ml Rapsöl		
	Abrieb von 1 unbehandelten Orange		
	Salz und frisch gemahlener Pfeffer		

Zubereitung

WILDSCHWEINSCHULTER

Die Wildschweinschulter entbeinen und auf beiden Seiten gut anbraten, dann in einen Vakuumbbeutel geben. Wildgrundsauce, Knoblauch, Lorbeerblatt, Eisenkraut, Rosmarin, Thymian und Wacholderbeeren hinzugeben und vakuumieren. Im Sous-Vide-Garer oder Wasserbad 12-18 Stunden bei 68°C garen. Nach dem Garen in Eiswasser abkühlen und beschwert kaltlegen (so kann man später bessere Stücke schneiden).

CAESAR SALAD MIT KAROTTENVINAIGRETTE

Für den Caesar Salad zuerst die Vinaigrette herstellen. Schalotten und Champignons schälen bzw. putzen und in feine Würfel schneiden. In Sonnenblumenkernöl anschwitzen, mit Sherry ablöschen, Riesling zugeben und mit Karottensaft und Geflügelbrühe auffüllen. Koriander und Blatt Petersilie waschen, trocken schütteln, fein hacken und zugeben. Mit Safran, Piment d'Espelette sowie Salz und Pfeffer würzen. Alles aufkochen und leicht reduzieren, dann mit angerührter Stärke samtig binden. Zum Schluss Essig und Öle einrühren und nicht mehr aufkochen. Alles nochmals mit Salz, Pfeffer, Piment und Orangenabrieb abschmecken und fein passieren, danach beiseitestellen. Die Salatherzen vorsichtig putzen. Kapern abtupfen und in einer Pfanne in etwas Sonnenblumenkernöl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und danach kurz bei 180°C Oberhitze in den Backofen stellen, damit die Kapern kross bleiben. Sauerteig- oder Körnerbrot in feine Chips schneiden und in einer Pfanne in viel Olivenöl rösten, ebenfalls auf Küchenpapier abtropfen lassen.

SCHMANDCREME

Aus Schmand, Joghurt, Weißweinessig und Schnittlauchröllchen eine feine Creme anrühren. Die Schalotten fein würfeln, den Knoblauch zerdrücken, beides unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Kurz vor dem Anrichten die Wildschweinschulter portionieren, mit geklärter Butter und Semmelbröseln bestreichen und bei 180°C Oberhitze im Backofen leicht gratinieren. Die Salatherzen ebenfalls erst kurz vor dem Anrichten mit der Karottenvinaigrette marinieren und einen Löffel Schmandcreme unterarbeiten. Den Salat mit dem Kapern und den Croûtons bestreuen und mit der gratinierten Wildschweinschulter und der übrigen Schmandcreme servieren.

Weinbegleitung

Als passende Weinbegleitung zu diesem Gericht empfehlen wir unseren 2016er RIESLING vom Bundtsandstein trocken.