



© ZuGast 2018

Bilder Michael Ruder

Rezept von Johannes Wallner aus ZuGast Ausgabe 16

Geräuchertes Wildschweinfett



FÜR 4 PERSONEN

500 g Wildschweintrückenfett

Salz

Pfeffer

Wildschweintrückenfett in Würfel schneiden.

In einer Pfanne erhitzen und auslassen.

Leicht abkühlen lassen, mit Salz und Pfeffer

würzen. Mit Rauchpistole und Räuchermehl

in einem geschlossenen Gefäß kalt räuchern.

Röstzwiebel

1 große Küchenzwiebel

1 EL Mehl

Salz

Fett zum Frittieren

Die Zwiebel schälen und dünn aufschneiden.

Zwiebelstreifen im kochenden Wasser blan-

chieren und dann im Eiswasser abschrecken.

Die blanchierten Zwiebelstreifen in einem

Küchentuch sehr stark ausdrücken und auf

einem weiteren Küchentuch trocknen. Meh-

lieren und in Fett frittieren. Herausnehmen

und salzen.

Hirschhornbirnenvinaigrette

500 ml Wildfond

200 ml Birnensaft

250 ml Olivenöl

100 ml Pflanzenöl

2 EL Senf

Salz

Pfeffer

Wildfond und Birnensaft in je einem Topf bis

zur Hälfte reduzieren. Anschließend zusam-

mengießen und auskühlen lassen. Mit Salz

und Pfeffer würzen, den Senf hinzufügen.

Langsam, unter ständigem Rühren die bei-

den Öle reinlaufen lassen, bis die Flüssigkeit

emulgiert.

Zum Anrichten etwas Feldsalat und Ret-

tichröllchen auf die Vinaigrette geben.