



© ZuGast 2018

Bilder Michael Ruder

## Rezept von Johannes Wallner aus ZuGast Ausgabe 16

### Wildschweinbauch | Apfellaack Sonnenblumenkerne | Brunnenkresse



FÜR 4 PERSONEN

#### **Wildschwein**

1 kg Wildschweinbauch

1 Karotte

2 Zwiebeln

¼ Sellerie

Pfeffer

Lorbeer

Wacholder

Salz

Pflanzenöl

Karotte und Zwiebeln schälen, Sellerie putzen und alles klein schneiden. In einem Topf in etwas Pflanzenöl das Gemüse zusammen mit den Gewürzen anrösten. Den Wildschweinbauch dazugeben. Eine Stunde kurz unter dem Siedepunkt garen. Den weichen Wildschweinbauch abkühlen lassen und in Streifen schneiden.

Apfellaack mit Rose

800 ml Apfelsaft

30 g Zucker

etwas Zitrone

Alle Zutaten in einem Topf so lange einkochen, bis eine dickflüssige Konsistenz entstanden ist.

#### **Brunnenkresse-Creme**

1 Bund Brunnenkresse

200 g Sauerrahm

Salz

Pfeffer

Zitrone

Die Brunnenkresse waschen und in siedendem Wasser blanchieren. Im Eiswasser abschrecken. Zusammen mit dem Sauerrahm mixen. Die Creme mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

Das fertige Gericht mit gerösteten Sonnenblumenkernen, frischen Brunnenkresse-Blättchen, geräuchertem Wildschweinfett, eingelegten Rettichröllchen, Röstzwiebeln und Feldsalat fertigstellen.