

Björn Freitag: Wildschweinkeule mit frischen Bandnudeln, Aprikosen-Chutney und winterlichem Wurzelgemüse

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/lecker-weihnachten/bjorn-freitag-wildschweinkeule-mit-frischen-

Zutaten für 4 Personen

Für das Fleisch:

- 1 Keule vom jungen Wildschwein (ohne Knochen, ca. 2 kg)
- 1 Scheibe fetter, geräucherter Speck
- 1 Bund Suppengrün (ohne Petersilie, schälen und schneiden)
- 750 ml trockener Rotwein
- 5 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- Küchengarn
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Butter zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Für die Nudeln:

- 1000 g Semola
- 100 ml Wasser
- 6 Eier
- 1 TL Salz
- Mehl zum Ausrollen

Für das Chutney:

- 500 g frische Aprikosen ohne Kern (alternativ aus der Dose)
- 3-4 EL Kräuteressig
- 1 TL Piment d'Espelette
- 1-2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Für das Wurzelgemüse:

- 1 Sellerieknolle (schälen und schneiden)
- 5 Karotten (schälen und schneiden)
- 2 Pastinaken (schälen und schneiden)
- 150 ml Wasser
- 1 EL Senfsaat

- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 EL eiskalte Butter zum Abbinden der Sauce

Zubereitung:

Das Wildschwein über Nacht mit dem kleingeschnittenem Suppengrün, dem Rotwein und den Gewürzen marinieren lassen.

Das Fleisch parieren, salzen, den Speck als Geschmacksgeber rein drücken und mit Küchengarn zu einer Rolle wickeln. Zusammen mit dem Gemüse in Butter anbraten. Tomatenmark hinzugeben, pfeffern und mit dem Einlegefond ablöschen. In einem geschlossenem Bräter bei 180°C für 1 - 1,5 Stunden in den Ofen geben.

Die Aprikosen klein schneiden und mit den restlichen Zutaten zu einem Chutney einkochen lassen.

Die Zutaten für den Nudelteig in eine Küchenmaschine geben und glatt rühren lassen. Den Teig mit der Hand weiter kneten, in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend ausrollen, auf Nudellänge bringen und mithilfe einer handelsüblichen Nudelmaschine die Bandnudeln herstellen, die ca. 5 Minuten in Salzwasser gegart werden.

Das Wurzelgemüse klein schneiden und in Butter anschwitzen. Einen Schuss Wasser und die Senfsaat dazugeben und garen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Bandnudeln in das Wurzelgemüse geben, umrühren und sofort servieren. Das Wildschwein aus dem Bräter nehmen und warmstellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter kochend abbinden.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: Lecker Weihnachten 16.12.2015