

Wildschweinzweierlei von Philipp Pirstinger

„Zweierlei vom Wildschwein mit Semmelsoufflé, Kürbis und Erdäpfelpüree“:
Mit diesem und anderen Rezepten will Küchenchef Philipp Pirstinger die Gäste im
„Wohlfühlhotel Novapark“ in Graz begeistern.

Die Zutaten (für vier Personen):

- **für das Semmelsoufflé:**

- 150 g Weißbrot
- 5 Eier
- 1 kleine Schalotte
- Muskatnuss
- Petersilie oder Liebstöckl
- 200 ml Milch
- Salz & Pfeffer

- **für das Wildschwein:**

- 1 kg Wildschweinschlägel
 - 20 dag Wildschweinrücken
 - 3 gelbe und 3 rote Karotten
 - Sellerie
 - Lauch
 - Zwiebel
 - Petersilwurzel
 - Salz
 - Pfefferkörner
 - Mazisblüte
 - Lorbeerblatt
 - Wacholderbeeren
 - Senfkörner
 - Thymian
 - Rosmarin
 - 2 EL Tomatenmark
 - Portwein
 - 1,5 l starke Rindsuppe
-
- Erdäpfelpüree
 - 4 Spalten gebratener Hokkaidokürbis

Die Zubereitung:

Den marinierten Wildschweinschlegel auf allen Seiten scharf anbraten. Das Wurzelgemüse gemeinsam mit Tomatenmark anrösten, mit Portwein ablöschen und mit Rindsuppe aufgießen. Das Fleisch einlegen. Die angerösteten Gewürze zugeben und etwa zweieinhalb Stunden schmoren lassen.

Für das Semmeloufflé Würfel von entrindetem Weißbrot mit Schalotten und Milch vermengen, Petersilie sowie verrührte Eier zugeben und in ausgebutterte Soufflécylinder füllen. Im Wasserbad bei 120 Grad 25 Minuten backen. Den Wildschweinschlegel mit dem Semmeloufflé, einem kurz gebratenen Wildschweinrücken sowie etwas Erdäpfelpüree und einer gebratenen Kürbisspalte anrichten.

