

Geschmorte Wildschweinkeule mit Walnuss-Feigen-Serviettenknödeln dazu unsere Cuvée DS feinherb

WEINGUT
LANIUS-KNAB



OBERWESEL

Die feinherbe Cuvée DS harmoniert besonders gut zu herzhaften Wildgerichten. Die beerigen Aromen kommen dabei besonders gut zur Geltung und zu dem Wildschwein passt die dezente Süße.

Am Vortag aus dem Rotwein, dem Fond, dem Essig und den Gewürzen in einer Schüssel eine Marinade anrühren und die Wildschweinkeule darin einlegen, so dass das Fleisch bedeckt ist, evtl. etwas Wasser zugeben. Mindestens 12 Stunden kaltstellen, gerne 18 – 24 Stunden.

Am nächsten Tag das Fleisch aus der Kühlung und aus der Marinade nehmen, damit es Zimmertemperatur annimmt. In der Zeit die Zwiebel und das Wurzelgemüse schälen und grob würfeln und mit dem Tomatenmark in einem großen Schmortopf anrösten. Dann die Wildschweinkeule von allen Seiten anbraten und den Knoblauch dazugeben. Den Knoblauch nicht schälen, nur andrücken, damit die Haut aufbricht und das Aroma freigegeben wird. Mit der Marinade aufgießen und im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze etwa 4 Stunden schmoren lassen. Bei Bedarf Flüssigkeit nachgießen. Wenn das Fleisch fertig ist, die Sauce durch ein Sieb streichen und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Bedarf andicken.

Für die Knödelmasse die Milch mit den Eiern, Salz und etwas Muskat verquirlen. Die Zwiebel sehr fein würfeln und in der Butter glasig anschwitzen. Die Petersilie waschen, abtupfen und fein hacken. Das trockene Walnuss-Feigenbrot, das ich verwende, ist aus Roggenmischteig und etwas dunkler, dadurch werden die Knödel etwas herzhafter im Geschmack und auch dunkler. Das Brot wird gewürfelt und mit dem Knödelbrot vermischt. Alternativ kann man das Knödelbrot auch mit gehackten Walnüssen und fein geschnittenen getrockneten Feigen vermengen. Dann die Eiermilch, Zwiebel und Petersilie darübergerben und alles verkneten. Eine Stunde ruhen lassen.

Danach von dem Knödelteig 5 – 6 cm dicke Rollen formen, die kann man ganz klassisch in eine Serviette einrollen oder man verwendet eine hitzebeständige Frischhaltefolie. An den Enden fest abbinden und in siedendem Wasser ca. 30 bis 40 Min. gar ziehen lassen. Die Serviettenknödel kann man prima vorbereiten und die fertigen Rollen in den Kühlschrank legen bis man sie braucht. Zum Anrichten auswickeln und in Scheiben schneiden.

Ich habe als Gemüse dazu Brokkoli gewählt, der betont die frische Leichtigkeit der Cuvée DS. Die Brokkoliröschen habe ich in Salzwasser gedünstet und dann in etwas Butter geschwenkt und mit Muskat gewürzt. Um die Fruchtigkeit zu betonen, passt Rotkohl als Gemüsebeilage ganz hervorragend. Den Rotkohl vierteln, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die ebenfalls in Streifen geschnittene Zwiebel in etwas Fett dünsten und nach und nach den Rotkohl zugeben. Den Saft, Rotweinessig, Gelee und die Gewürze zugeben und ca. 45 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Tipp: Besonders gut schmeckt der Rotkohl wenn er wieder aufgewärmt wird, also warum nicht schon kochen, wenn Sie die Wildschweinkeule einlegen?

Beim Anrichten gebe ich noch einen Klecks Wildpreiselbeeren auf den Teller, die passen prima zum Wild und zum Wein!



Zutaten für 4 Personen:

Wildschweinkeule mit Knochen, ca. 1,5 kg

500 ml Rotwein

250 ml Wildfond

2 EL Rotweinessig

2 Lorbeerblätter

6 Wacholderbeeren

3 Pimentkörner

3 Nelken

1 Zwiebel, mittelgroß

3 Karotten

1 Pastinake

¼ Sellerieknolle

1 Knoblauchzehe

2 EL Tomatenmark

Salz und Pfeffer

Als Ergänzung:

1 Glas Wildpreiselbeeren

Für die Serviettenknödel:

150 g Walnuss-Feigenbrot, trocken

100 g Knödelbrot

300 ml Milch

2 Eier

70 g Butter

1 Zwiebel, klein

Petersilie, frisch

Salz und Muskat

Als Gemüse: Brokkoli **oder**

1 Rotkohl

1 Zwiebel, mittelgroß

1 Lorbeerblatt

3 Nelken

125 ml Apfelsaft

2 EL Rotweinessig

1 TL Rotweingelee oder Preiselbeergelee

Salz, Pfeffer, Zucker

Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!