

## Rezepte mit Wildschweinfleisch

### Frischling-Saltimbocca

#### Zubereitung:

Aus der Schale der Frischlingskeule kleine, dünne Schnitzel schneiden. Die Scheiben mit einem Fleischklopper bearbeiten, bis sie etwa 5 mm dick sind (vor dem Klopfen ein Stück Backpapier dazwischenlegen).

Mit Salz, geriebener Zitronenschale und schwarzem Pfeffer würzen und mit dünn geschnittenem Parmaschinken belegen. Ein Salbeiblatt darauflegen, dann Schinken und das Salbeiblatt mit einem Zahnstocher auf dem Schnitzel fixieren.

In einer Pfanne etwas Olivenöl und Butter erhitzen und Schnitzel erst auf der Schinkenseite 2 - 3 Minuten braten, dann wenden und noch einige weitere Minuten braten. Mit etwas trockenem Marsalawein ablöschen, die Flamme herunterdrehen und zugedeckt einige Minuten garen lassen.

Saltimbocca mit dem Bratfond beträufeln und mit Feldsalat servieren.

### Tajine vom Wildschwein mit Quitten

#### Zutaten:

1 kg Wildschweinschulter, in Würfel geschnitten  
2 Quitten, geschält und entkernt  
2 EL Olivenöl  
50 g Butter  
2 - 3 Schalotten, geschält und gehackt  
4 Knoblauchzehen  
1 Bio-Zitrone  
4 Wacholderbeeren  
1 Lorbeerblatt  
2 Zweige Thymian  
5 EL Ras el-Hanout  
einige Safranfäden, gedrückt und in heißem Wasser aufgelöst  
1 EL Tomatenmark oder 4 - 5 EL Tomatenpassata  
1 EL  
Honig  
400 ml Wasser  
½ Bund Petersilie  
½ Bund Minze  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Ofen auf 140 °C vorheizen. Öl in einem großen ofenfesten Gusseisentopf leicht erhitzen. Das Wildschwein salzen, pfeffern und nach und nach im Öl anbraten, bis es Farbe annimmt. Hinweis: Besser kleine Mengen anbraten, damit die Hitze nicht nachlässt und das Fleisch richtig anbraten kann. Das fertig gebratene Fleisch warmhalten.

Butter in den Topf geben, aufschäumen lassen und Schalotten darin ca. 10 Minuten glasig andünsten. Dann gehackten Knoblauch dazugeben.

Geriebene Zitronenschale, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Thymian, Ras el-Hanout und Safran mit anbraten, danach noch Tomatenmark oder -sauce, Honig, Wasser und Saft einer halben Zitrone dazugeben.

Fleischwürfel und Quitten hinzufügen. Topf zudecken, alles kurz aufkochen lassen und dann in den Ofen schieben.

Nach etwa 2 Stunden Deckel abnehmen, Hitze auf 160° hochdrehen und weitere 30 Minuten garen lassen.

Topf aus dem Ofen nehmen, Fleisch und Quitten vorsichtig aus dem Bratensaft heben.

Den Bratensaft bei starker Hitze einkochen lassen, nach Geschmack würzen, mit Zitronensaft abschmecken, mit Minze und Petersilie garnieren und mit Couscous oder Reis servieren.

*Beide Rezepte sind von Ideen aus der Online-Zeitschrift „Falstaff“ inspiriert, aber etwas variiert. Vielen Dank!*