



Wildschweinrücken unterm Morchelzelt

Zutaten:

400-450g Wildschweinrücken
2-3 Babypaprika
2-3 Babykürbis, Portwein
Butter
1 EL Morcheln
5 EL Frischkäse
2 Scheiben Toastbrot
Salz, Pfeffer, Öl
100g Mehl
200ml Milch
1 Ei
Salz, Pfeffer, Kräuter



Zubereitung:

Geben Sie zunächst Mehl, Milch und ein Ei in eine Schüssel, verrühren Sie diese Masse gut, so dass sich keine Klümpchen bilden. Nehmen Sie die Morcheln, vermischen diese mit Kräutern und schneiden diese sehr klein. Dieses Gemisch geben Sie ebenso in Pfannkuchenteig hinein.

Gut verrühren, Pfanne aufstellen, Pfannkuchen in Butter oder Öl dünn ausbraten.

Entfernen Sie von dem Wildschweinrücken die Silberhaut, teilen Sie den Rücken in Portionen und braten das Fleisch ganz scharf in der ehemaligen Pfannkuchenpfanne an. Nehmen Sie das Fleisch aus der Pfanne heraus und lassen es auf einem Küchentuch abtropfen. Jetzt geben Sie den Frischkäse zusammen mit kleingeschnittenem Toastbrot, Salz und Pfeffer in eine kleine Schüssel und verrühren das Gemisch. Würzen mit Kräutern nach Belieben. Beschmieren Sie die Pfannkuchen mit der Frischkäsemischung. Darauf legen Sie jeweils eine Fleischportion und packen alles wie ein Päckchen zusammen indem Sie den Pfannkuchen darüber zusammen falten. Diese Päckchen legen Sie auf ein Blech und schieben dies für ca. 13 Minuten bei 180°C in den Ofen.

Parallel schneiden Sie das Gemüse klein und braten dies in der Pfanne mit Öl scharf an. Dieses Gemüse stellen Sie zu ihrem Fleisch in den Ofen. In einen weiteren Topf geben Sie den Portwein zusammen mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer und lassen dies zusammen mit etwas Morchelwasser einreduzieren. Nach etwa 13 Minuten nehmen Sie das Fleisch wieder aus dem Ofen, geben Sie über die Pfannkuchen noch etwas Butter. Ebenso rühren Sie etwas Butter in das Zucker/Portweingemisch. Zuerst richten Sie die einreduzierte Soße auf einem Teller an, darauf die aufgeschnittenen Pfannkuchen-Fleisch-päckchen, daneben das Gemüse.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)