



The Wild One

Sie fressen sich toll und voll und werden doch nicht fett. Wie man das kräftige Fleisch vom jungen **Wildschwein** trotzdem zart kocht, verrät uns Koch René Kaufmann.

VON MICHAEL MERZ (TEXT)
UND RENÉ FRAUENFELDER (FOTOS)

Das Fleisch vom noch nicht mal sechs Monate alten Wildschwein gibts in den Metzgereien erst seit ein paar Jahren zu kaufen. Gesetzt der Fall, Sie haben sich ein gutes Kilogramm Fleisch vom Hinterteil eines solchen Frischlings erworben und wissen nicht recht, was Sie damit kochen sollen: Ich würde Ihnen zu einem Eintopf raten. Damit begeben Sie sich auf eine Küchenreise mit sicherem Ausgang.

Denn simpel ist die Wildschweinküche nicht. Die Tiere besitzen – ganz unschweinish – wenig Fett, denn sie legen Zeit ihres Lebens die unglaublichsten Distanzen zurück. Das stärkt die Muskeln und lässt Fett erst gar nicht wachsen. An der Sau und auch später am Menschen nicht.

Nun hat sich aber gerade das Wildschwein einen besonderen Ruf geschaffen. Es widersetzt sich nämlich jeder Bestrebung, sich in die geordneten Bahnen der Natur einzugliedern. Wildschweine fressen sich quer durch die Landschaft, egal, ob diese unberührt geblieben ist oder besiedelt und bewirtschaftet wird.

So bleibt das Fleisch saftig und zart

Damit wären wir bei den Jägern, die den Tieren aus diesen Gründen auf den Pelz rücken. Und wir sind bei den Köchen, die Fleisch vom Wildschwein zwar liebend gern verkochen – aber nur, wenn es von jungen Tieren stammt. Und selbst dieses verlangt eine meisterliche Küche, damit das feste, magere Fleisch nicht zäh und trocken gart.

Im Hausgebrauch geht das so: Wir ziehen drei Handvoll Zwiebelringe und eine superfein geschei-

belte Knoblauchzehe in 2 Esslöffeln Butter sanft an. Die Zwiebeln abbläuen und in der Pfanne die gut 4 cm grossen Fleischwürfel anbraten. Diese vorher kräftig würzen und leicht in Mehl drehen.

Eine Zwiebelhälfte in eine Kasserolle in den 160 Grad heissen Bratofen schieben. Drei Stunden später wird gegessen. Zu Nudeln oder zu Kartoffelstock. Fertig. ●

Pfanne mit etwas Weisswein auflösen, dann mit dem restlichen Weisswein (1 Flasche) zum Fleisch geben. 1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Thymian, 1 Lauchstück und 1 Karotte dazulegen – und die zugedeckte Kasserolle in den 160 Grad heissen Bratofen schieben. Drei Stunden später wird gegessen. Zu Nudeln oder zu Kartoffelstock. Fertig. ●

ntel mit Kaki

dem Auftragen mit kalter Butter aufschlagen.

► Die Wildschweinfiletstücke in nicht zu heissem Erdnuss- oder Sonnenblumenöl rundum goldgelb anbraten, dann im 160 Grad heissen Bratofen (wenn möglich in einem Umluftofen) für rund 4 Minuten garen. Den Bratofen ausschalten und das Fleisch bei offener Bratofentüre noch für 5 Minuten ziehen lassen.

► In dieser Zeit die Kakiwürfel in einer heissen Grillpfanne kräftig markieren.

Anrichten:

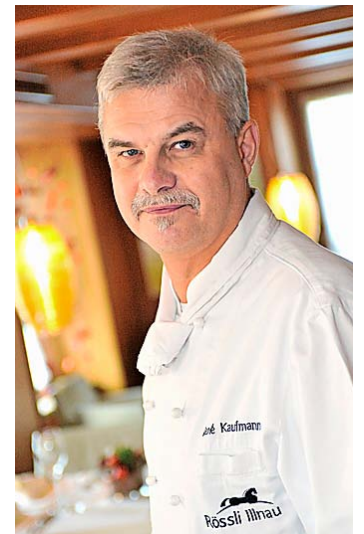
► Die Kakischeiben auf Tellern auslegen. Das Fleisch in 8 gleich grosse Stücke schneiden. Auf die Kakischeiben betten und die Feigensechstel dazulegen. Mit etwas Kakipüree und dem Portweinfond nappieren. Sofort auftragen.

Heute kocht für Sie

René Kaufmann

Gault Millau: 14 Punkte

Restaurant Rössli
8308 Illnau ZH
Tel. 052 235 26 62
Täglich geöffnet
www.roessli-illnau.ch



«Erstklassiges Fleisch vom Frischling hat eine dunkelrosa Farbe, etwa wie jenes von dunklem Kalbfleisch. Klar ist auch: Dieses Fleisch ist – weil es so kompakt und fettarm ist – für die sogenannte Niedergartentechnik ungeeignet. Aber für das **Geschnetzelte aus Fleisch vom Filet oder der Huft** passt Frischlingsfleisch perfekt. Schneiden Sie pro Person rund 150 Gramm in fünflibergrosse, 3 mm dicke Stücke. Braten Sie diese in Sonnenblumenöl scharf an und nehmen Sie das Fleisch

danach sofort aus der Pfanne. Ein Stück Butter schmelzen, darin fein geschnittene Schalotten anziehen. Gut gerüstete Pfifferlinge dazugeben und sehr kurz anziehen. Dann mit wenig Grappa ablöschen und so den Bratensatz unter Rühren auflösen. Einen Schuss Rahm dazugeben, mit Salz, Pfeffer und edelsüßem Paprika abschmecken. **Zum Schluss 1 oder 2 Messerspitzen feinstgehacktes Baummoos darüberstreuen.** Nichts bringt ein schöneres Waldaroma in dieses Gericht.»



Michael Merz

Gastro-Publizist

Feintrinker

Wunderbares aus dem Niemandsland

Die **Weinwelt** ist immer wieder für eine Überraschung gut. Etwa wenn fast aus dem Nichts beachtenswerte Weine auftauchen. Aus Gegenden, aus denen man alles Mögliche erwartet, bloss keine wunderbaren Weine. Und wunderbar ist der *Domaine de l'Horizon Rouge 2009* aus der *Côtes Catalanes*. Nichts anderes.

Wenn Sie seine **Herkunft** nicht kennen: egal. Die französische Region südlich von Perpignan ist nicht gerade berühmt für moderne, frische Weine. So ist der «Horizon Rouge» durchaus ein kleines Wunder – auch weil die Trauben dazu von Reben kommen, die 60 bis 100 Jahre alt sind. Das heisst: Die Erntemengen sind sehr klein, darüber hinaus besitzen diese Trauben einen überaus niedrigen Gehalt an Tanninen.

Hier ist also die **Kunst** der Winzer gefragt – und was der Deutsche Thomas Teibert vinifiziert, reicht nahe an den Begriff «Kunst» heran. Er schafft das mit seinem ultrapräzisen Ausbau in kleinen, grossen, gebrauchten und neuen Fässern, und er verwandelt so die ungefilterten Säfte von Carignan und Grenache in einen fabelhaft frisch-fruchtigen und doch dichten Wein. Waldbeeren in der Nase und auf der Zunge. Dann die tiefen Aromen von waldigem Unterholz und darunter und darüber der Verdacht von Moschus. Beeindruckend! Das gilt auch für den Preis – bei dieser Qualität!



Domaine de l'Horizon 2009 Rouge, Domaine de l'Horizon Martel, St. Gallen; für 39 Franken
www.martel.ch



Wildschweinfilet im Kartoffelma

Ein Gericht für 4 Personen:

Zutaten

2 Mittelstücke vom Wildschweinfilet, je 250 g; 2 rohe, weich kochende Kartoffeln, geschält; 1 TL Thymian, gehackt; Fleur de Sel

4 Kaki «Sharon»; 1 Ingwerscheibe; 1 Vanilleschote; etwas Zucker; 2 EL Feigensenf; 2 Feigen; Olivenöl; 1 dl Süsswein, z.B. Amigne de Vétroz «Mitis»

100 g brauner Kalbsfond; 0,4 dl Portwein; etwas Butter Salz und Pfeffer aus der Mühle; Erdnuss- oder Sonnenblumenöl

Zubereitung

► Das Fleisch eine Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen – und Raumtemperatur annehmen lassen. Erst dann mit

Fleur de Sel und Pfeffer würzen. In Erdnuss- oder Sonnenblumenöl rundum kurz und kräftig anbraten. Das Fleisch auf einem Kuchengitter abkalten lassen.

► Den Bratofen auf 160 Grad vorheizen. Die Kartoffeln auf der feinen Rohkostraffel reiben. Mit Thymianhäcksel vermengen, ebenfalls würzen und das kalte Fleisch im Mix einrollen.

► 3 Kakis schälen und in 16 möglichst gleich grosse Würfel schneiden. Die Abschnitte zusammen mit dem Ingwer, der längs halbierten Vanilleschote und etwas Zucker im Süsswein weich garen. Pürieren. Den Feigensenf zufügen. Die verbliebene Kaki in sehr feine Scheiben schneiden.

► Die Feigen sechsteln, dann die Schale entfernen. Mit etwas Fleur de Sel bestreut mit Olivenöl marinieren. Warm stellen.

► Den Kalbsjus erhitzen, den Portwein hinzufügen und leicht einköcheln. Kurz vor