

»MY WAY to FEEL GLÜCK«

Weingewürze

Wildschwein

von hier

»My Way« „Gerald“ Rotweingewürz,
Zucchini, kräftige Soße, Kräuterpolenta, Rotweinschalotten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g Schalotten
0,2 l »My Way« „Gerald“ Rotwein
1 Messerspitze »My Way« „Gerald“ Rotweingewürz
1 TL Zucker
500 ml Wildfond
20 ml Sojasoße
150 ml »My Way« „Gerald“ Rotwein
25 ml Ketjap Manis
20 ml Rotweinessig oder Balsamico
400 g Wildschweinerücken
400 g Wildschweinfilet
(Am besten vom heimischen Jäger, naturnah ist so gesichert.)
3 Zucchini, mittelgroß
Olivenöl
Salz
0,5 l Wasser
0,5 l Milch
200 g Polentagrieß
1 Lorbeerblatt
1 Prise Muskatnuss
Salz, Pfeffer
50 g Parmesan
50 g Butter

©Rezepte & Inspirationen von TV-Koch
Marc Kunkel, FoodWorkers Catering,
Konzepte, Beratung

ZUBEREITUNG

Die Schalotten schälen, halbieren und mit My-Way-Rotwein sowie My-Way-Gewürz und Zucker in einem kleinen Topf leicht köcheln lassen, bis die Schalotten weich sind.

Für die Soße den Wildfond zusammen mit der Sojasoße auf 250 ml einkochen.

Den My-Way-Rotwein mit Ketjap Manis und Essig zu einem Sirup ebenfalls einkochen, mit dem Fond auffüllen und so lange reduzieren, bis der gewünschte Geschmacksgrad erreicht ist.

Die ganzen Stücke Fleisch ungebraten auf einen Rost legen und darunter ein Backblech stellen.

Den Ofen auf 80° Grad Ober- Unterhitze einstellen und das Fleisch bis zu einer Kerntemperatur von 58° Grad (Niedertemperatur) garen.

Danach in etwas Butter mit 1 Zweig Thymian anbraten und tranchieren.

Die Zucchini in 2 cm dicke Scheiben schneiden, in Olivenöl anbraten und salzen.

Für die Polenta Wasser und Milch mit dem Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskatnuss aufkochen. Den Grieß einrühren und quellen lassen. Zum Schluss Parmesan und Butter unterrühren. Die Polenta sollte leicht cremig sein.

Die Polenta auf einen Teller geben und die Zucchini darauf arrangieren. Die Fleischtranchen an die Polenta anlegen und die Schalotten sowie die Soße darüber geben.

Zum Schluss alles mit etwas My-Way-Gewürz verfeinern.



TIPP

Erlaubt ist, was Spaß macht – das ist das oberste Credo beim Kochen. Wir freuen uns über Ihre Anregungen! Lassen Sie uns gerne über Instagram (@weingutamkaiserbaum) oder Facebook (@Weingut am Kaiserbaum) teilhaben. Bei allen Rezepten haben wir die Zubereitung so pur wie möglich gewählt. So entwickelt sich der volle Geschmack der Gewürze im Gericht, und der Genuss zusammen mit dem dazu passenden Wein ist am größten.

Wir wünschen Ihnen nun wunderbare Genussmomente mit unseren Weinen und Weingewürzen.