

Herbstliches SnackTrio

Glasierte Wildschweinhaxe | Kürbiscremesuppe | Keilerkrokette

Zutaten für 4 Personen:

Wildschweinhaxe

4 Überläuferhaxen
300g Mire Poix
2EL Tomatenmark
200ml Rotwein
1 Flasche Schwarzbier
Rosmarin, Thymian, Salz,
Wacholderbeeren

Kürbiscremesuppe

1 Hokkaidokürbis
4 große Kartoffel
½ Sellerie
4 Möhren
2 Zwiebel
150ml Sahne
Curry, Ingwer, Salz, Pfeffer
Speisestärke bei Bedarf

Keilerkrokette

1kg Wildschweinnacken
4 EL Preiselbeeren
2 Eier
Mehl, Semmelbrösel

Zusätzlich

Öl zum frittieren

Die Wildschweinhaxen und den Wildschweinnacken gemeinsam in einem heißen Bräter von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, in diesem das Mire Poix ebenfalls anrösten und mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen. Das Tomatenmark hinzugeben, glasig anschwitzen und mit dem Rotwein ablöschen. Das Fleisch wieder hinzugeben und mit Wasser oder wahlweise Wildfond auffüllen. Das Fleisch so lange garen, bis es sei mit einer Gabel leicht auseinanderziehen lässt. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, den Fond durch ein feines Sieb geben und diesen durch Zugabe des Bieres einkochen lassen.

Den Wildschweinnacken grob zerpuffen und mit einem scharfen Messer kleinhacken. Das Kleingehackte mit den Preiselbeeren vermischen und nochmals abschmecken. Die Masse runterkühlen, bis sie komplett durchgekühlt ist.

In der Zwischenzeit alle Gemüse der Cremesuppe kleinhacken und mit Wasser in einem Topf ansetzen. Mit Curry, Salz & Ingwer abschmecken und köcheln lassen, bis die Gemüse gar sind. Den Suppenansatz mit Zugabe der Sahne mixen, durch ein feines Sieb streichen und bei Bedarf mit Speisestärke andicken. Den durchgekühlten Nacken zu Golfball- großen Bällen formen, zweimal panieren & in 160 °c heißem Fett ausbacken, bis sie goldbraun sind.

Die erwärmte Haxe mit dem Schwarzbierfond bepinseln.



Guten Appetit & Waidmannsheil

