



Gegrillter Wildschweinerücken mit Bärlauchpesto auf rustikalem Bannock

Zutaten

- 1 kg Wildschweinerücken
- 1 Bündel frischer Bärlauch
- 1 Handvoll Kürbiskerne
- 50 g Parmesankäse
- 1 Packung Mozzarella
- 1 Rispe Kirschtomaten
- 100 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Für das Bannock

- 230 g Dinkelmehl
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 120 ml Wasser
- Rapssöl

Zubereitung

Für das Bannock Mehl, Backpulver, einen halben Teelöffel Salz und Wasser vermischen und zu einem glatten Teig kneten. Den Feuertopf über der Glut platzieren und einen kräftigen Schluck Rapsöl hineingeben. Den Teig im Topf ausbreiten und je nach Hitze für zirka acht bis 12 Minuten je Seite backen, einmal wenden. Der Teig sollte außen goldbraun und innen nicht mehr klebrig sein.

Den Wildschweinerücken salzen und kurz ruhen lassen. Bei direkter Hitze für etwa drei Minuten je Seite grillen (je nach Hitze). Anschließend bei indirekter Hitze etwa 15 bis 20 Minuten garen. Ein Garthermometer hilft, den gewünschten Garpunkt zu erreichen.

Für das Bärlauchpesto den frischen Bärlauch waschen und grob hacken. Mit gerösteten Kürbiskernen, geriebenem Parmesan, Olivenöl, einem Teelöffel Salz und einem halben Teelöffel Pfeffer im Mörser zu einem Brei verrühren.

Nun auf dem Bannock den aufgeschnittenen Wildschweinerücken, Pesto, halbierte Kirschtomaten und gezupften Mozzarella anrichten. Mit Olivenöl beträufeln und etwas pfeffern.