



Wildschweinhüfte mit Kürbis-Kartoffel-Puffer

und Wildkräuterquark

Zutaten

Für das Fleisch

- 800 g Wildschweinhüfte
- 2 EL Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Für die Puffer

- 400 g Hokkaidokürbis
- 400 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 2 EL Mehl
- 2 EL Schmand
- je 1 Prise Muskatnuss, Cayennepfeffer, Salz
- Öl zum Anbraten

Für den Wildkräuterquark

- 250 g Magerquark
- 150 g Joghurt
- 100 g Schmand
- 1 Handvoll frische Wildkräuter (z. B. Giersch, Quendel, Vogelmiere, Brunnenkresse, Pimpinelle, Melde, wilder Fenchel)
- 1 Limette
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL rosenscharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Wildschweinhüfte

mit Kürbis-Kartoffel-Puffer

und Wildkräuterquark

Zubereitung

Für den Kräuterquark die Wildkräuter und den Schnittlauch vorsichtig waschen, trocken schütteln und fein hacken. Quark, Joghurt und Schmand miteinander verrühren. Den Saft einer Limette auspressen und zum Quark geben. Knoblauchzehe schälen, durch eine Knoblauchpresse pressen und ebenfalls zum Quark geben. Alles gut durchrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Den Ofen auf 100 °C vorheizen. Die Wildschweinhüfte gut parieren und von allen Sehnen befreien. In einer Pfanne etwas Öl heiß werden lassen und die Hüfte von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen, Fleisch aus der Pfanne nehmen und in eine flache Auflaufform geben. In den Ofen schieben und ca. 30 Min. rosa gar ziehen lassen (65 °C Kerntemperatur).

Fleisch herausnehmen und ca. 10 Min. warm ruhen lassen.

Für die Puffer den Kürbis (kann auch mit Schale verarbeitet werden) und die Kartoffeln schälen und mit dem Gemüsehobel raspeln. Zwiebel schälen und fein raspeln. Alles zusammen gut vermengen und ca. 5 Min. stehen lassen. Die Flüssigkeit, die sich in der Schale gebildet hat, abgießen. Eier, Schmand und Mehl zur Mischung dazugeben und gut verrühren, bis sich alles gut verbunden hat. Mit Muskatnuss, Cayennepfeffer und Salz würzen. Kurz ziehen lassen. In einer Pfanne das Öl erhitzen. Mit einem Löffel das Kürbis-Kartoffel-Gemisch in die Pfanne geben, zu kleinen Puffern formen und bei mittlerer Hitze knusprig braten. Möglichst nur einmal wenden, damit die Puffer nicht zerbrechen. Puffer nacheinander aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Ofen warmhalten, bis alle Puffer fertig gebraten sind.

Guten Appetit!

