



Gepökelter Wildschweinnacken mit Rahmkraut und rotem Chicorée-Salat

Ina-Maria Klups

Zutaten

Für die Fleischlake

- Wildschweinnacken
- 1 l Wasser
- 120 g Nitritpökelsalz
- 2 TL zerdrückte Wacholderbeeren
- 3 Lorbeerblätter
- 2 TL angestoßenen Urwald Pfeffer

Für die braune Butter

- 200 g Butter

Für den roten Chicorée-Salat

- 2 rote Chicoréeknollen
- 2 Birnen
- 2 EL braune Butter
- 2 TL Ahornsirup
- Salz, Pfeffer
- 1 EL heller Balsamico
- 2 EL gehackte Petersilie

Für das Rahmkraut

- 600 g Sauerkraut
- 1 Zwiebel
- 1 EL Öl
- 75 ml Weißwein
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1 Scheibe durchwachsender Speck
- 5 Pfefferkörner
- 2 angedrückte Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 50 g Sahne
- Mildes Chilipulver, Salz, Zucker
- 30 kalte Butter
- 8 EL Apfelmus

Für den Chili-Apfel

- 1 rotschaliger Apfel
- 1 EL braune Butter
- Chiliflocken

Gepökelter Wildschweinnacken

mit Rahmkraut und rotem Chicorée-Salat

Ina-Maria Klups

Fleisch-Lake

Das Wasser und das Pökelsalz in den Topf einwiegen. Sämtliche Gewürze zugeben und aufkochen bis sich das Salz komplett gelöst hat.

Die Lake im Topf abkühlen lassen. Das Fleisch in eine Schüssel geben und die erkaltete Lake über das Fleisch gießen. Das Fleisch muss vollständig von der Lake bedeckt sein. Falls das Fleisch nach oben schwimmt, mit einem Teller beschweren. Im Kühlschrank marinieren. Als Faustregel gilt ca. 1 Tag pro Zentimeter Fleischdicke.

Nach Ende der Marinierzeit das Fleisch aus der Lake nehmen und in einen Kochtopf geben. Die Flüssigkeit wegschütten, die Gewürze aber im Sieb auffangen und zurück zum Fleisch legen. Soviel Wasser zugeben, bis das Fleisch bedeckt ist.

Alles aufkochen und ca. 45 Minuten leicht köcheln lassen bis es weich ist.

Rahmkraut

Klein geschnittene Zwiebel im Öl glasig dünsten. Das Kraut zugeben und kurz mit dünsten. Mit dem Wein ablöschen und gänzlich verkochen lassen. Die Brühe angießen, den gewürfelten Speck zugeben und das Kraut bei milder Hitze ca. 45 Minuten zugedeckt garen. Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren in ein Gewürzsäckchen geben und nach 30 Minuten Garzeit zusammen mit dem Apfelmus zum Kraut geben. Am Ende der Garzeit das Gewürzsäckchen entfernen und die Sahne mit der kalten Butter unter das Kraut rühren. Mit Salz und Chili abschmecken.

Braune Butter (Nussbutter)

200 g Butter in einem Topf bei milder Hitze langsam zergehen lassen. Die Molke setzt sich oben ab. Danach ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen, bis sie goldbraun ist. Ein Sieb mit Küchenpapier auslegen und die braune Butter durch das Sieb gießen.

Roter Chicorée-Salat (lauwarm)

Nussbutter in einer Pfanne erhitzen. In der Zwischenzeit Birnen schälen und in kleine Spalten schneiden. In die Pfanne geben, Ahornsirup zugeben und 4 Minuten anschwitzen.

Inzwischen den Chicorée waschen und in Streifen schneiden. In die Pfanne zu den Birnen geben und 2 Minuten anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Kurz vor dem Servieren die gehackte Petersilie unterrühren.

Chili-Apfel

Apfel waschen und in dünne Spalten schneiden. In der braunen Butter dünsten und mit Chiliflocken würzen.

