

Rückensteak vom Wildschwein mit Steckrübensuppe und Pfifferlingen

Zutaten für 4 Portionen

Für das Fleisch

200 g Wildschweinerücken (ohne Fett und Sehnen)
5 Stck. Wacholderbeeren
2 EL Pflanzenöl
60 g Butter

Für die Suppe

800 g Steckrüben
200 g Gemüsezwiebeln
2 EL Butter
150 ml dunkles Bier
800 ml Gemüsebrühe
200 g Schlagsahne
50 g Backpflaumen
250 g Pfifferlinge
(altern. Steinchampignons)
1 kl. rote Zwiebel
3 EL Pflanzenöl
1 TL Majoran
1 EL Honig
2 EL Weißweinessig
1 Schale Gartenkresse zum garnieren
Salz, Pfeffer und Chili aus der Mühle
Muskatnuss zum reiben

- 1 Steckrüben schälen, waschen, würfeln. Zwiebeln abziehen, würfeln. Butter in einem Topf zerlassen, Rüben und weiße Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit Bier ablöschen und 2 Minuten kochen lassen. Mit Brühe und Sahne aufgießen und ca. 20 Minuten leise kochen lassen.
- 2 Die getrockneten Pflaumen klein würfeln. Pfifferlinge putzen, große Pilze etwas kleiner schneiden. Rote Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden. Pfifferlinge in einer vorgeheizten Pfanne mit Öl zwei Minuten scharf anbraten. Zwiebelringe und Pflaumen dazu geben und noch eine Minute braten. Den Majoran dazu geben, mit Gewürzen abschmecken und zur Seite stellen.

- 3 Fleisch abbrausen, trocken tupfen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Den Backofen auf 150°C vorheizen. Die Wacholderbeeren mit einem Topfboden zerquetschen. Das Fleisch ringsherum mit Pfeffer und Salz würzen und in einer vorgeheizten Pfanne mit dem Öl von allen Seiten scharf anbraten. Zum Schluß die Butter und gequetschen Wacholderbeeren zugeben und kurz mit braten. Die Fleischstücke aus der Pfanne nehmen und auf ein Backblech mit Gitterrost legen und im Backofen medium garen (ca. 15-20 Minuten). Zum Ruhen in eine 60°C heiße Wärmeschublade legen oder leicht in Alufolie einschlagen und in der Nähe des Ofens für 5-10 Minuten ruhen lassen.
- 4 Rübensuppe mit einem Mixstab pürieren. Mit Muskat, Chili, Salz und Pfeffer würzen und mit Honig und Essig süß-sauer abschmecken. Nochmals pürieren bis die Suppe schön cremig ist. Mit dem Pfifferlings-Pflaumenmix (in der Mitte als Türmchen) in einem tiefen Teller anrichten. Die Suppe vorsichtig angießen. Den Wildschweinrücken dünn aufschneiden und fächerförmig vorsichtig oben auf das Türmchen in die Suppe legen. Zum Schluß mit Pfeffer aus der Mühle würzen und mit der Gartenkresse ausgarnieren.

©by Alexander Schütz