



**ROSA GEBRATENE
WILDSCHWEINKEULE
MIT SAUTIERTEM
GRÜNKOHL,**
*Pastinakenpüree und
Prelselbeer-Jus*

Wildschweinkeule mit sautiertem Grünkohl

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

20	Wildschweinkeulen á 180g	Salz
	Weißer Pfeffer	Pflanzenöl

Pastinakenpüree

1,6 kg	Pastinaken, geschält und gewürfelt	350 g	Butter
200 ml	Sahne		Salz
	Zucker		Wasser

Grünkohl

1 kg	Grünkohl, grobe Stücke, geputzt und bissfest blanchiert	2	Zwiebeln, fein gewürfelt
200 ml	Gemüsebrühe	150 g	Butter
	Saft einer Zitrone		Salz
10 Zweige	Kerbel, gezupft		

Preiselbeer-Jus

	Kalbsjus (siehe Grundrezept)	7 EL	Preiselbeeren aus dem Glas
5 EL	Schnittlauch, gehackt		

Zubereitung

1. Wildschweinkeulen mit Salz und Pfeffer würzen. In Pflanzenöl in einer Pfanne scharf anbraten. Bei 120°C auf Kerntemperatur 54°C garen.
2. Die Pastinaken in einem Drittel der Butter anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Mit Wasser aufgießen und sehr weich schmoren. Sahne hinzufügen und aufkochen. Anschließend mit dem Pürierstab/Mixer pürieren.
4. Mit der restlichen Butter glatt mixen und gegebenenfalls mit Zucker und Salz abschmecken.
5. Zwiebeln in der Butter glasig dünsten, Gemüsebrühe angießen und erhitzen. Anschließend Grünkohl darin erhitzen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.
6. Pastinakenpüree mittig auf dem Teller aufstreichen. Darauf ein Bett vom Grünkohl anrichten. Halbierete Wildschweinkeule darauf platzieren. Eine Seite mit Preiselbeer-Jus nappieren und mit Kräutern ausgarnieren.

