



RESTAURANT  BIERGARTEN  KEGELBAHN
SPORTPARK

Restaurant Sportpark
Daniel Seywald,
An der Kreuzeiche 2
72762 Reutlingen
Telefon: 07121 / 8201293
www.restaurantsportpark.de

Wildschweingeschnetzeltes mit Kartoffel-Kürbis-Püree

Zutaten für 6 Personen:

750 g Wildschweintrücker
300 g Steinchampignons
3 EL Öl
75 g Bauchspeck
1 Zwiebel
300 ml Rotwein
300 ml Wildjus
75 g Crème fraîche
Salz
½ TL schwarzer Pfeffer gemahlen
½ TL Estragon gerebelt
1 TL Wildgewürz

Kartoffel-Kürbis-Püree

500 g mehligkochende Kartoffeln
300 g Kürbis
Salz
100 ml süße Sahne
2 Msp. Muskatnuss
1 EL Butter

Wildschweingeschnetzeltes

Die Pilze waschen und schneiden. Das Fleisch kalt abwaschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, in ca. ½ cm große Stücke schneiden und in erhitztem Öl anbraten. Das Fleisch herausnehmen. Den Speck würfeln und in dem verbliebenem Bratfett anbraten. Die Zwiebeln abziehen, fein würfeln, mit den Pilzen zum Speck geben und andünsten.

Den Rotwein und die Wildjus angießen, aufkochen lassen, das Fleisch hinzufügen und mit erhitzen. Die Soße mit Crème fraîche verfeinern und mit Salz, Pfeffer, Estragon und Wildgewürz abschmecken.

Kartoffel-Kürbis-Püree

Die Kartoffeln schälen und waschen, den Kürbis entkernen, beides würfeln. Die Würfel in kochendem Salzwasser garen, abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Sahne dazugeben und das Püree mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Das Geschnetzelte zusammen mit dem Püree auf Tellern anrichten und servieren.