



TIPP
Auch die Oberschale von Reh
oder anderem Schalenwild eignet
sich hervorragend.

Wildrezept

„Cordon bleu“ vom Wildschwein

Nichts freut das Kind mehr, als wenn die Mutter das Lieblingsgericht zubereitet. Auch unserem Küchengenie Reinhold Winterl geht es so. Er schreibt uns: „Immer, wenn Mama ein Wildschwein erlegt, weiß sie, wie sie ihrem Sohn eine besondere Freude machen kann.“



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

200 g Fleisch vom Wildschwein, Rücken
oder Keule (am besten Oberschale)
2 Scheiben Gouda
2 Scheiben Schinkenspeck oder Parma
Salz, Pfeffer
2 El Mehl
2 El Semmelbrösel
1 Ei
Etwas Butterschmalz

ZUBEREITUNG:

Das Fleisch mit dem so genannten Schmetterlingsschnitt gleichmäßig dünn aufschneiden und mit dem Fleischklopper in Form bringen. Mit einem Messer gegebenenfalls Sehnen und Rändelung einschneiden. Salzen und pfeffern und mit Schinken und Käse belegen. Das Ganze wie eine Tasche zusammenklappen. Wichtig ist, dass es eine kompakte Form ergibt, bei der Schinken und Käse nicht überstehen sondern sauber mit dem Fleisch ummantelt sind. Dann zuerst mit Mehl, dann mit Ei und abschließend mit Semmelbrösel panieren. In eine Pfanne so viel Butterschmalz geben, dass das Cordon bleu darin aufschwimmen kann. Nach dem Erhitzen goldgelb ausbacken. Nach Geschmack die Panade mit frischer Limette beträufeln.

Arbeitszeit: Etwa 15 Minuten

Zu diesem Rezept passt eine breite Palette an Beilagen von klassischen Bratkartoffeln über Schmorgemüse bis hin zu Salat.

