

# WILDSCHWEIN MIT NOUGAT HOLLANDAISE

## Wildschwein mit Nougat Hollandaise

Die süßen Saucen zum Wild haben es mir dieses Jahr angetan. Als ich im „Lust auf Genuss“ Heft von Nougat-Hollandaise gelesen habe war meine Neugierde geweckt. Am Ende musste ich an der Sauce noch etwas variieren weil sie sonst recht dünn geworden wäre und anstelle von Zitrone habe ich lieber Orange verwendet - aber lecker war sie in jedem Fall! Und zu dem zart geschmorten Wildschwein hat sie wunderbar gepasst. Als Beilage gab es ganz schlicht Kartoffelpüree, nur der so hübsch angedachte Pinselschwung mit der Sauce ist nicht so recht gelungen...



### Zutaten für 2-3 Personen:

1 Wildschweinkeule (ohne Knochen) - 800g

2 Zwiebeln

etwas Rapsöl

Pfeffer & Salz

8 Wacholderbeeren

2 Lorbeerblätter

2 Tassen Wasser

### Für die Hollandaise:

1 Orange

etwas Safran

Pfeffer

### Vanille-Safran Salz

1/4 Zwiebel

2-3 EL Apfelessig

60-70g weißer Nougat

3 Eigelb

120g Butter

### Für das Kartoffelpüree:

150g Kartoffeln

1 EL Butter

100g Schlagsahne

Pfeffer & Salz

1 Prise Muskat

### Zubereitung:

Das Wildschwein soll gut 90 Minuten im Ofen schmoren, also fange ich damit an. Die Keule wird in größere, saftige Stücken zerlegt, trocken getupft und mit etwas Salz gewürzt. In einem flachen, ofenfesten Topf das Öl erhitzen, die Zwiebel halbieren und Wildschwein samt Zwiebel hinein geben. Von allen Seiten scharf anbraten.



Mit 2 Tassen Wasser ablöschen und die Lorbeerblätter und Wacholderbeeren dazu geben. Mit Pfeffer würzen und bei 180°C für 90 Minuten im abgedeckten Topf in den vorgeheizten Backofen schieben.

Nach der Hälfte der Zeit wende ich die Fleischstücken einmal und gebe noch etwas Wasser dazu.

Zeit die ersten Schritte für die Hollandaise einzuleiten. Die Orange wird heiß abgewaschen und die Schale abgerieben. Den Saft auspressen und etwas Safran dazu geben. Beiseite stellen bis es gebraucht wird.



Gut eine halbe Stunde vor Ende der Schmorzeit werden die Kartoffeln geschält, gewürfelt und in einem Topf mit kaltem Salzwasser zum kochen gebracht. Nach ca. 15 Minuten sind sie gar.

Die Zeit wird genutzt um 3-4 Pfefferkörner im Mörser zu zerstoßen und eine viertel Zwiebel in feine Würfel zu schneiden. Mit 40 ml Wasser und dem Apfelessig aufkochen und auf ein Drittel der Flüssigkeitsmenge einreduzieren lassen. Ebenfalls beiseite stellen und abkühlen lassen.

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und durch ein feines Sieb gießen damit uns nur der klare Teil bleibt und die Molke ausgefiltert wird. Ihr werdet es ahnen - kurz zum Abkühlen beiseite stellen.

Einen Blick auf die Kartoffeln werfen - wenn sie fertig sind abgießen, stampfen und mit dem Schneebesen erst die Butter und dann die Sahne einrühren. Mit Pfeffer, Salz und Muskat

abschmecken. Bis die Hollandaise fertig ist warm halten.

So – jetzt geht's richtig los. Der reduzierte Zwiebel-Apfelessig-Mix wird durch ein Sieb in eine kleine Schüssel gegeben. Ich nehme eine Schüssel die ich auf dem Herd leicht erhitzen kann, wenn ihr die Hollandaise im Wasserbad macht sollte sie entsprechend dafür passen. Für mich hat sich aber die Methode auf dem Herd – mit minimaler Hitze und maximaler Aufmerksamkeit mal wieder bewährt, aber lest selbst...

Die Eier trennen und das Eigelb zum Essig geben. Mit dem Schneebesen (oder wie bei mir mit dem Stabmixer) gut aufschlagen.



Bei leichter Hitze aufschlagen bis die Sauce crémig wird. Ich habe es hier zuerst auf dem Wasserbad probiert, aber die Sauce ist einfach nicht dicker geworden, also ging es (mit einem dritten Eigelb) direkt auf der Herdplatte weiter. Vom Herd nehmen und ganz langsam die geklärte Butter einrühren. Am besten zuerst löffelweise und dann in einem dünnen Strahl dazu gießen. Den Nougat klein schneiden und ebenfalls dazu geben. Die Nougat-Menge im Originalrezept war deutlich geringer, da hat man ihn nur leider kaum geschmeckt. Also habe ich aus Mangel an noch mehr weißem Nougat noch etwas „normalen“ Nougat dazu gegeben. Dadurch ist die Hollandaise etwas dunkler geworden.



Wie gesagt, bei mir geht es direkt auf dem Herd weiter – und schon klappt es so wie es soll. Mit etwas Vanille-Safran Salz abschmecken. Sehr lecker!



Das Wildschwein aus dem Ofen holen und das geschmorte Fleisch auf zwei Teller verteilen.



Ich setze es dabei auf einige Blättchen Rucola – das sieht finde ich ganz nett aus weil es etwas Farbe auf den Teller bringt. Dazu bekommt jeder einen Klecks Kartoffelpüree und etwas Nougat-Hollandaise. Die restliche Hollandaise kommt in einem Schälchen mit auf den Tisch damit man sich noch etwas nehmen kann wenn man möchte.

Ein kleines Festessen!



Das Vanille-Safran Salz wurde mir freundlicherweise von den [Salzmischern](#) zur Verfügung gestellt.