



BERSTECHER

## Wildschweinlende auf Waldpilzen mit Steinpilzcarpaccio

### Zutaten (für 4 Personen)

1 Wildschweinlende  
2 Fleischtomaten  
12 kleine Kartoffeln (festkochend)  
2 größere Steinpilze  
und ca. 500 g Waldpilze gemischt  
4 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
1 Bund glatte Petersilie  
Olivenöl, Meersalz, Pfeffer  
Wacholderbeeren  
Chiliflocken  
Korianderkörner  
Gewürzsumach  
Zitrone  
1 Esslöffel Rum  
Frischer Rosmarin  
1 Ringelblumenblüte  
Etwas süße Sahne

### Zubereitung

Wildschweinlende mit Schalotten, Knoblauch, Wacholderbeeren und Korianderkörnern in Olivenöl von allen Seiten anbraten. Mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle sowie Chiliflocken würzen. Mit Rum ablöschen. Lende in Alufolie gewickelt etwa 5 Minuten ruhen lassen. Waldpilze schneiden, mit gehackten Schalotten und Knoblauch in Olivenöl angebraten. Die Pilze mit Meersalz und Pfeffer würzen, dann mit Sahne ablöschen. In einer zweiten Pfanne werden die dünn geschnittenen Steinpilze mit Schalotten und Knoblauch angedünstet. Mit Zitronensaft ablöschen sowie mit Meersalz und Pfeffer würzen. Das Carpaccio auf einer Platte anrichten, glatte Petersilie dazugeben und mit Olivenöl beträufeln. Die Kartoffeln zirka 10 Minuten kochen, abgießen und auf ein Backblech legen. Rosmarin darüber geben und in den auf 100 Grad vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten grillen. Jetzt die Lende in den Ofen gegeben und 10 Minuten garen lassen. In der Zwischenzeit die Tomaten schneiden und im Bratenfond der Lende andünsten. Die fertigen Tomaten auf einer Platte anrichten und mit Meersalz, Pfeffer und Sumach würzen. Jetzt noch gehackte glatte Petersilie und Schalottenscheiben darüber geben. Die Scheiben der rosa Wildschweinlende auf die Waldpilze legen und mit dem Steinpilzcarpaccio, den Kartoffeln sowie den geschmorten Fleischtomaten anrichten. Kartoffeln mit Blütenblättern der Ringelblume garnieren.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

**Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:**

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • [oliver.berstecher@gmx.de](mailto:oliver.berstecher@gmx.de) • [www.leckerwild.de](http://www.leckerwild.de)