



Wildschweinschnitzel aus der Frischlings-Keule mit Wildkräutersalat und Balsamico-Preiselbeeren-Dressing

Für 4 Portionen

Zutaten

Wildschweinschnitzel

4	Wildschweinschnitzel à 120 g
4 EL	Butterschmalz Fleur de Sel, Pfeffer

Dressing

60 ml	Balsamico Essig
60 ml	Olivenöl
3 TL	Preiselbeerengelee
3 EL	Honig
	Salz, Pfeffer zum Abschmecken

Salat

Wildkräuter gemäß Saison sammeln oder fertige Wildkräutermischung aus dem Supermarkt beziehen.
Karottenstreifen für den Farbeffekt.

Dekoration

Balsamicocreme

Zubereitung

Zunächst den Salat waschen und abtropfen.

Für das Dressing Essig, Öl, Preiselbeerengelee und den Honig mit einem Schneebesen rühren. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Zur Vorbereitung mit Balsamicocreme ein Streifenmuster auf dem Teller erstellen.

Dann in der Mitte eine Hand voll Wildkräutersalat platzieren und einige Karottenstreifen darüber dekorieren. Die Schnitzel werden leicht plattiert (nicht zu fest, sonst zerstört man die Fasern) und in Butterschmalz auf jeder Seite 3,5 min bei mittlerer Hitze gebraten (oder auch gegrillt). Die Schnitzel aus der Keule sollten in jedem Fall durchgebraten werden.

Hinweis für Abwandlungen des Rezeptes: Ein zartes Rosa wäre bei Teilen aus dem Wildschweintrücken oder bei Reh grundsätzlich möglich.

Zum Schluss das Dressing über den Salat geben, die Schnitzel dazulegen und mit etwas Fleur de Sel und Pfeffer nach Belieben würzen.

