

Wildrollbraten mit karamellisierten Haselnüssen und Bratkartoffeln

Wild trifft auf erdige Rote Bete, süß geröstete Nüsse und cremigen Dill-Frischkäse – so vielfältig kann Rollbraten sein! Diese herrlich deftige Kreation aus der Wildküche macht nicht nur als Sonntagsbraten eine gute Figur, sondern ist auch ein leckeres Gericht für jeden Tag.

Rezept: Anna Lena Kaufmann und Sebastian Kapuhs

Bild: Christina Czybik

Zutaten für vier Personen

- 1 kg** Wildschweinbauch
Bratenschnur oder
Küchengarn
- 1** Rote Bete, vorgegart
- 1** Zwiebel

- 200 ml** Rotwein
Butterschmalz
Salz, Pfeffer
Mehl oder Speisestärke

Bratkartoffeln:

- 600 g** Kartoffeln, festkochend
- 2** Zwiebeln
- 150 g** Wildschweinspeck
Salz, Pfeffer,
Paprikapulver (rosa)

Karamellierte

Haselnüsse:

- 200 g** Haselnüsse
- 4 EL** Honig, flüssig
- 2 EL** Butter

Dill-Frischkäse:

- 1** Frischkäse
- ein Bund** frischer Dill
- 1** rote Zwiebel
- 1 Spritzer** Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Dill-Frischkäse:

Zwiebel schälen und fein würfeln. Dill waschen und fein hacken. Frischkäse mit Zwiebel, Dill und Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Karamellierte Haselnüsse:

Haselnüsse grob hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Nüsse darin kurz anrösten. Honig zugeben, gut verrühren, Hitze reduzieren und unter ständigem Rühren karamellisieren lassen. Haselnüsse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und abkühlen lassen.

Braten und Bratkartoffeln:

Rote Bete in kleine Würfel schneiden (Vorsicht, färbt ab!). Schweinebauch salzen. Dann den Frischkäse-Dip auf dem Bauch verteilen, dabei an den Rändern etwas Platz lassen (ca. 1 cm). Darauf die Rote-Bete-Würfel und die

karamellisierten Haselnüsse geben. Nun den Schweinebauch aufrollen und in gleichmässigen Abständen (ca. 2 cm) mit Küchengarn zusammenbinden. Anleitungen zum Binden von Rollbraten gibt es z.B. auf YouTube.

Als Nächstes die Zwiebel schälen und würfeln. Dann den Rollbraten in Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten. Die Zwiebelwürfel dazugeben. Mit Rotwein und Wasser ablöschen. Etwa eineinhalb Stunden zugedeckt schmoren lassen. Ab und zu wenden und mit Bratensosse übergossen.

Während der Braten schmort, die Kartoffeln mit der Schale in leicht gesalzenem Wasser kochen. Festkochende Kartoffeln mittlerer Grösse brauchen etwa 20 bis 25 Minuten. Pellkartoffeln kurz abschrecken und

noch heiss schälen. Vor der Weiterverarbeitung abkühlen lassen.

Zwiebel schälen und würfeln, Wildschweinspeck ebenfalls würfeln. Die abgekühlten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Speck in einer beschichteten Pfanne auslassen, Zwiebeln und Kartoffelscheiben zugeben und anbraten, bis sich eine schöne braune Kruste gebildet hat. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Nach Ende der Garzeit den Braten aus der Pfanne nehmen und das Küchengarn vorsichtig entfernen. Die Sosse durch ein Sieb giessen, nochmals aufkochen und einkochen lassen, eventuell mit Mehl oder Speisestärke binden. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. 🍷

