

Entrecôte vom Wildschwein, Blitz-Rotkraut und Rosmarin-Spätzle

 [happy-mahlzeit.com/2022/01/23/entrecôte-vom-wildschwein-blitz-rotkraut-und-rosmarin-spätzle](https://happy-mahlzeit.com/2022/01/23/entrecote-vom-wildschwein-blitz-rotkraut-und-rosmarin-spätzle)

Zutaten für 2 Personen

Für das Wildschwein:

- 400 g Entrecôte vom Wildschwein
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 20 ml trockener Rotwein
- 30 ml Wildfond
- 5 Zweige Rosmarin
- Olivenöl
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Für das Blitz-Rotkraut:

- 200 g Rotkraut
- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- 20 ml Rotweinessig
- 3 EL Olivenöl
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Für die Rosmarin-Spätzle:

- 200 g Spätzle-Mehl
- 200 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 2 Eier
- 50 g Butter
- 3 Zweige Rosmarin
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Ofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Das Fleisch kalt abbrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Von einem Zweig die Nadeln abzupfen, fein hacken und für die Garnitur beiseitelegen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Wildschwein von beiden Seiten 2 Minuten scharf anbraten. Anschließend mit Rosmarinzweigen bei 90 Grad für 25 Minuten in den Ofen geben.

Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und mit Olivenöl in der Pfanne, in der zuvor das Wildschwein gebraten wurde, anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und eine Prise Zucker hinzufügen. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Wildfond angießen und einkochen lassen.

Rotkraut waschen und in feine Streifen hobeln. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch reiben. Zwiebel abziehen und würfeln. In einem Topf Olivenöl erhitzen und Rotkraut, Apfel und Zwiebeln darin anschwitzen. Mit Rotweinessig ablöschen, circa 100 ml Wasser angießen und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

In einem Topf gesalzenes Wasser erhitzen.

Eier mit Mehl und Mineralwasser vermengen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und fein gehackt unter den Teig mischen. Spätzle-Teig portionsweise in siedendes Salzwasser geben. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle abschöpfen und in heißer Butter goldbraun anbraten.

Entrecôte vom Wildschwein mit Sauce, Blitz-Rotkraut und Rosmarin-Spätzle auf Tellern anrichten, mit gehacktem Rosmarin garnieren und servieren.

Rezept: Stefanie Inniger

Quelle: Die Küchenschlacht vom 23. Januar 2017

Episode: Leibgerichte