

## Rosa Wildschweintrücker im Mangoldbett mit Grammelknödel

Zutaten für etwa 4 Portionen

### Wildschwein:

600 g Wildschweintrücker ausgelöst  
Pfeffer aus der Mühle  
Koriandersamen  
2 Zweige Rosmarin  
2 Knoblauchzehen  
1 Zwiebeln, blättrig geschnitten  
Geflügelfond  
KochArt St. Laurent  
3 Stk. Mangold grob schneiden und Waschen  
4 Stück Speckscheiben vom Bauch  
Salz, Pfeffer, Kümmel  
Tannenhonig

### Knödelteig:

1 kg mehliges Erdäpfel  
300 g Mehl Typ 700  
Muskatnuss  
1 Ei, Salz, Öl

### Fülle:

200 g Grammeln  
1 Zwiebel, 1 Bund Petersilie  
Koriander, Salz 1 Knoblauchzehe  
weißer Pfeffer aus der Mühle  
Majoran

### Kurz zu Mangold:

Der zweijährige Mangold ist mit der roten Bete verwandt. Er wird bereits in griechischen Schriften aus dem 4. Jhd. n. Chr. erwähnt und genoss bei Griechen und Römern als Heilpflanze großes Ansehen. Mangold ist reich an Vitamin A, C, B2, B6 sowie Magnesium, Kalium, Folsäure und Kalzium.

### Zubereitung Wildschwein:

Den Wildschweintrücker mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit gerösteten und geriebenen Koriander (Mein Tipp: Am besten gibt man den gerösteten Koriander in eine Pfeffermühle), Knoblauch und gehacktem Rosmarin einreiben. In der Pfanne Öl erhitzen und den Wildschweintrücker auf allen Seiten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und etwas ruhen lassen. Anschließend in der noch heißen Pfanne den grob geschnittenen Mangold mit den Zwiebeln kurz anrösten. Mit Rotwein ablöschen und am Ende etwas Tannenhonig begeben. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Nun den Wildschweintrücker zurück in die Pfanne legen und bei 120 Grad im Ofen rosa schmoren lassen. Um das Schweinefleisch rosa zu bekommen sollten Sie eine Kerntemperatur von ca. 70-75 Grad erreichen.

### Grammelknödel:

Die Kartoffel in der Schale kochen, schälen und durch eine Presse drücken. Alle Zutaten rasch zu einem Teig verarbeiten und kurz ruhen lassen. Die Grammeln und die Petersilie hacken, den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Die Zwiebel fein schneiden und anschwitzen, die restlichen Zutaten begeben und abschmecken. Kühl stellen. Danach daraus kleine Knödel formen und diese anschließend mit dem Erdäpfelteig umhüllen. In Salzwasser ca. 10 Min. langsam köcheln.

Zum Anrichten den Wildschweintrücker aus dem Ofen nehmen und in 8 gleichmäßige Scheiben schneiden. Den Mangold mit einem Stück Butter verfeinern und in der Mitte des Tellers anrichten. Die Grammelknödel daraufsetzen und das Fleisch rund herum verteilen. Zum Schluss etwas von der Bratensauce über das Fleisch gießen.