



Gefllter Wildschweinkopf

Eine Besonderheit ist sicher der gefllte Wildschweinkopf, für dessen Zubereitung man bei geregelter Arbeitszeit mit einigen Überstunden rechnen muss.

Die Haare des Kopfes werden mit einer Lötlampe abgebrannt. Mit einem scharfen Messer oder einem Rasiermesser werden anschliessend die Kurzhaare abrasiert. Der Kopf, der möglichst weit hinten abgeschnitten wurde, wird ausgebeint.

Für die Fllung benötigt es:

500g Kalbfleischabschnitt, ganz fein passiert oder geblitzt
500g Schweinefleisch, mittel passiert
500g Wildschweinfleisch, mittel passiert
200g Schweinsleber, fein passiert



Alles in ein Rührwerk geben und mischen, bis die Masse glatt ist. Mit Salz, Pastetengewrz, Trffelfond und Weinbrand abschmecken. Zuletzt gehackte Trüffel, ganze Pistazien und ein grobe Brunoise von gekochtem Schinken und gekochter Zunge begeben.

Die Filets in Stcke von 5 bis 6cm Länge und 2 bis 3cm Dicke schneiden, abschmecken, anbraten und erkalten lassen. Die erkalteten Stcke mit zwei Trffelscheiben belegen und mit Rohschinken umwickeln.

Der Mund des Wildschweines wird zugenäht und der Kopf gefllt. Zunächst mit etwas Fllung den Boden bilden, darauf zwei Filets einbetten, diese mit Fllung zudecken und drei Filets einlegen. Auf diese Art wird der Kopf abwechslungsweise mit weiteren Lagen gefllt.

Zuletzt nht man den Kopf mit einer Wildschweinschwarte zu und bindet ihn fest in ein Passiertuch ein. In einem Fond, den man aus gebratenen Wildknochen, Wurzelwerk, Salz und Gewürzen hergestellt hat, wird der Kopf drei bis vier Stunden pochiert. Darauf achten, dass der Fond am Siedepunkt gehalten wird.

Nach dem Erkalten wird der Kopf herausgenommen und abgetropft, mit Glace de viande angestrichen und mit Butter leicht nachdekoriert. Vor hinteren Ende des Kopfes her werden 5 bis 6cm dicke Tranchen geschnitten und geliert.

Als Garnituren zu einer kalten Wildschweinplatte kommen gefllte Tomaten, Teigschiffchen mit Lebermousse und Birnen dazu.

Quelle: Jost Mller