



Wildschweinsrückensteaks in der Macadamia Nuss-Kruste

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, „stimmig“, delikat, einfach und schnell

Zutaten

- Für die Wildschweinsrückensteaks:
- 8 Stück Wildschweinsrückensteaks à 80 g, mit Tasche vorbereitet
- 6 mittelgroße, rote Zwiebeln in Scheiben
- 1 El Honig
- 1/8 l trockener Rotwein
- 100 g gehackte Macadamia Nüsse
- 100 g frisch geriebenes Weißbrot (Milde Pain)
- Etwas Balsamico
- 2 Eier
- Etwas Mehl
- Butterschmalz
- Salz und Pfeffer
- Für die Soße:
- 1/2 Gläschen Wildfond aus dem Supermarkt
- 1 - 2 fein geschnittene Schalotten
- Etwas Honig
- Etwas Balsamico
- 30 g kalte Butter
- Für das Pilz - Lauchgemüse:
- 750 g junger Lauch in 3 cm dicken Stücken (Nur das Weiße)
- 100 g frische, geputzte Pfifferlinge
- 2 El Crème fraîche

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Die Zwiebelscheiben in Butterschmalz glasig anschwitzen und mit dem Rotwein ablöschen. Den Honig dazu geben, leise reduzieren bis die Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken, etwas erkalten lassen.

Schritt3

Die Wildschweinsrückensteaks:

Schritt4

Die parierten Wildschweinsrückensteaks mit einer Tasche versehen, also nicht ganz durchschneiden. Aufklappen, leicht mit Gefühl plattieren.

Schritt5

Die erkalteten Rotweinzwiebeln nunmehr in die Steaks geben und mit einem Zahnstocher verschließen.

Schritt6

Die Panade:

Schritt7

Die im Küchenmixer oder mit dem „Zauberstab“ fein gehackten Macadamia Nüsse mit dem frisch geriebenen Weißbrot mischen; gern füge ich noch etwas fein gehackten Rosmarin dazu.

Schritt8

Die Eier mit 2 El Milch „verklappern“.

Schritt9

Die Steaks äußerlich salzen und pfeffern, mit Mehl bestäuben.

Schritt10

Durch die Eier ziehen und mit der Panade umhüllen, etwas andrücken ev. abklopfen.

Schritt11

In heißem Butterschmalz von beiden Seiten goldgelb heraus braten.

Schritt12

Die Soße:

Schritt13

Die Zwiebeln in etwas Butterschmalz glasig anschwitzen, mit dem Wildfond aufgießen, auf die benötigte Menge reduzieren lassen. Den Honig dazu geben; abschmecken und mit etwas kalter Butter „aufmontieren“

Schritt14

Das Pilz - Lauchgemüse:

Schritt15

Die Pfifferlinge putzen, nach Möglichkeit nicht waschen sondern mit einer kleinen Bürste säubern. Die Wurzel abschneiden, auf gleiche Größe stutzen.

Schritt16

Den Frühlingslauch in 3 cm große Stücke schneiden, kurz in kochendem Salzwasser 2 min. blanchieren, abgießen, abkühlen.

Schritt17

Zunächst die Pfifferlinge in Butterschmalz kräftig anbraten.

Schritt18

Die Crème fraiche hinzu fügen; bis zur Hälfte, bei leichter Hitze einkochen lassen.

Schritt19

Nunmehr den blanchierten Lauch dazu geben, mit Salz, Pfeffer und einem Strich Muskatnussb abschmecken, 1 - 2 min zusammen köcheln lassen.

Schritt20

Anrichtevorschlag:

Schritt21

Die appetitlich gebräunten, krossen Wildschweinsrückensteaks

Schritt22

auf / an dem Gemüse anrichten und die Soße extra reichen.

Rezeptart: Wild, Wildschwein **Tags:** macadamia kruste, rotwein zwiebeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wildschweinsrueckensteaks-in-der-macadamia-nuss-kruste/>