

# „Saltimbocca“ vom Wildschweinrücken mit Rotweinsauce

## Kräuterseitlinge mit Weintrauben und Kürbisgnocchi

### Zutaten für 4 Personen:

#### Für die Saltimbocca

12 kleine leicht plattierte Medaillons vom Wildschweinrücken  
12 Scheiben Wacholderschinken  
1 frischer Zweig Salbei (12 Blätter)  
500 ml Wildsauce  
50 g Butter  
6 cl kräftiger Rotwein

#### Für die Kräuterseitlinge mit Weintrauben

500 g Kräuterseitlinge  
1 Staude kernlose kleine Weintrauben  
2 kleine Schalotten  
50 g Butter  
etwas Salz, weißer Pfeffer, Petersilie und Rosmarin

#### Für die Gnocchi

Ca. 300 g Hokkaido-Kürbis  
300 g mehlig kochende Kartoffeln  
50 g Kürbiskerne  
50 g Parmesan gerieben  
50 g Butter  
100 g Mehl  
2 Eigelb  
Salz, weißer Pfeffer, Rosmarin und Salbei zum Abschmecken

### Zubereitung:

Zunächst die Kartoffeln waschen und auf einem Backblech mit etwas Salz bei 120°C ca. 30 bis 40 Minuten garen. Anschließend den Kürbis ohne Kerne in grobe Spalten schneiden, mit Honig, Rosmarin, Salbei, Salz und Pfeffer marinieren, auf ein weiteres Backblech geben und bei 120°C im Backofen ca. 30 Minuten garen. Die fertigen Kartoffelpellen und durch eine Kartoffelpresse passieren. Die gegarten Kürbisspalten in eine Schüssel geben und mit einer Gabel fein zerquetschen. Das nun entstandene Kürbispüree zu den gepressten Kartoffeln geben und mit den restlichen Zutaten möglichst rasch zu einem geschmeidigen, glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Teig zu ca. 2 cm dicken Strängen rollen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

Nun in einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Hitze reduzieren. Geben Sie die Gnocchi in das heiße Wasser. Sobald die Gnocchi an die Oberfläche aufsteigen, werden diese mit einem Schaumlöffel herausgehoben. Nachdem sie etwas abgetropft

sind, in einer Pfanne mit etwas Butter anschwelen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend warm stellen.

Für die Saltimbocca die leicht plattierten Wildschweinrücken mit Salbei belegen und mit dem Wacholderschinken umwickeln. Die Saltimbocca mit etwas Mehl bestäuben und in einer Pfanne mit Butter kurz kräftig von beiden Seiten anbraten und im vorgeheizten Backofen ca. 8 bis 10 Minuten bei 80 °C ruhen lassen. In einen kleinen Topf den Rotwein geben, reduzieren und mit der Wildsauce ablöschen, abschmecken und heiß stellen.

Die Kräuterseitlinge in gleichmäßig feine Würfel schneiden. Die gewaschenen Weintrauben zupfen und eventuell, wenn die Trauben zu groß sind, halbieren. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Butter und den Kräuterseitlingen anschwitzen. Zum Schluss die Weintrauben zugeben und mit gehackter Petersilie, gehacktem Rosmarin, Salz und Pfeffer abschmecken. In die Mitte des Tellers die Kräuterseitlinge mit den Weintrauben geben und die Kürbisgnoc-



chi locker um die Seitlinge verteilen. Nun die gebratene Saltimbocca vom Wildschweinrücken auf das Kräuterseitling-Weintrauben-Ragout setzen und mit der Rotweinsauce leicht beträufeln.

Die Köchin  
**Maria Menne**



Seit vielen Jahren leitet Maria Menne die Küche im Waldhotel Schäferberg. Zusammen mit ihrem langjährigen Küchenteam verbindet sie die frische regionale Küche mit saisonalem Einfluss. Gemeinsam entwickeln sie immer wieder neue, nicht alltägliche, aber wirklich sehr leckere Gerichte. Somit wird die Speisekarte ständig der Jahreszeit entsprechend angepasst.

