



Wildschweintrücken

ZUTATEN

- 180g Wildschweintrücken
- 1 Wildbratwurst

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Den Wildschweintrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne scharf, von allen Seiten, anbraten. Je nach Dicke des Fleisches zwischen 8-12 Minuten im Ofen bei 175°C fertig garen.

SCHRITT 2

Aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen. Anschließend zurück in die Pfanne und mit Butter, Rosmarin und Thymian kurz erneut anbraten.

Ofenkürbis

ZUTATEN

- 150g Hokkaidokürbis
- Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin und Olivenöl

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Kürbis in Spalten schneiden und Kerne entfernen. Anschließend alle Zutaten auf ein Blech geben, mischen und für 15 Minuten bei 175°C backen.

Gnocchi

ZUTATEN

- 100g gekochte Salzkartoffeln vom Vortag
- 30g Mehl
- 1 Eigelb
- Salz und Muskat



ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Kartoffeln pressen und mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben. Aus der Masse einen glatten Teig kneten.

SCHRITT 2

Aus der Masse kleine Rollen formen und mit einer Teigkarte zu Gnocchi formen.

Gremolata

ZUTATEN

- ½ Bund Petersilie
- 1 trockenes weißes Brötchen
- 1 Zitrone
- ½ TL Chiliflocken
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Honig
- Salz

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Petersilie hacken und mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben. Alles mischen und kaltstellen.

SCHRITT 2

Vor dem Anrichten auf den Ofenkürbis verteilen und bei Oberhitze gratinieren.