

FABELHAFTES FAST FOOD



WILDBURGER MIT QUITTE

Wilde Küchenhelden machen auch die Buns selbst!

Zutaten für 4 Portionen

Wildschwein-Pattys

600 g	Wildschweinhack
2	Schalotten, fein gewürfelt
2	Eier (Größe M)
4 EL	Panier- oder Pankomehl
1 TL	Rosmarin, frisch gehackt
1 Prise	Piment, gemahlen
1 TL	Tomatenmark
1 TL	Senf, mittelscharf
1/2 TL	Kreuzkümmel, gemahlen Salz & weißer Pfeffer

Preiselbeerchutney

(Rezept rechts, Seite 41)

Quitten-Topping

300 g	Birnenquitten
40 g	brauner Rohrzucker
250 ml	Roséwein
1 Msp.	Zimt
1 TL	Speisestärke zum Abbinden

1. Hack mit den Zutaten vermengen, vier Pattys formen und auf dem heißen Grill von jeder Seite etwa vier bis fünf Minuten grillen. Alternativ tut's auch eine Pfanne mit heißem Butterschmalz. Bei reduzierter Hitze drei Minuten durchbraten, salzen und pfeffern.

2. Preiselbeerchutney zubereiten, siehe Seite 21.

3. Quitten schälen, vierteln und entkernen. In Spalten schneiden. In einer Pfanne den Zucker karamellisieren lassen, mit Rosé ablöschen, Quittenspalten dazugeben, bissfest dünsten und herausnehmen. Wein nachgießen, einreduzieren lassen, mit Zimt abschmecken. Etwas von der Flüssigkeit abnehmen, mit Stärke verquirlen, zum Quittensud geben und kurz abbinden.

4. Burger-Buns (Premium-Qualität, am besten vom Bäcker oder selbst gemacht) aufschneiden, kurz toasten. Die unteren Hälften mit Chutney bestreichen, nach Geschmack mit etwas Mischsalat belegen, die Pattys draufsetzen und mit den Quittenspalten belegen. Mit dem Quittensud beträufeln, dem restlichen Chutney bestreichen und die obere Brötchenhälfte auflegen. Mit einem kleinen Holzspieß fixieren.

› Aroma erinnert es ein bisschen an spanische Bellota-Schweine, die das ganze Jahr über in den Eichenhainen auf der iberischen Halbinsel leben. „Das hängt mit der Mast zusammen – so nennen wir das Futter der Wildschweine. Sie bevorzugen Eicheln und Bucheckern, deswegen dieses leicht Nussige“, erklärt Tom.

Warum hat denn die Sau so ein saumäßiges Image? „Es hängt vermutlich damit zusammen, dass die meisten Menschen sie nicht wirklich kennen“, meint Tom. „Sie kennen Bilder von verdreckten Schweinen, die frisch aus der Suhle kommen und voll mit Matsch sind. Dabei sind die Tiere sehr reinlich. Der Matsch hilft gegen Parasiten.“ Auch das borstige Kleid und der etwas finstere Gesichtsausdruck der Wildschweine seien für manche Menschen abstoßend. „Dazu kommt, dass die Tiere meist nachtaktiv sind und urplötzlich in Gärten oder vor dem Auto auftauchen können. Das alles trägt nicht gerade zu ihrer Beliebtheit bei“, fasst der Wirt zusammen. Von Golfplätzen oder Parks, die nach dem nächtlichen Besuch einer Rotte aussehen wie ein Truppenübungsplatz nach Großalarm, mal gar nicht zu reden.

„Mensch und Sau haben halt gegensätzliche Vorstellungen von einem schönen Umfeld“, grinst Tom. „So gesehen passen sie nicht zusammen.“ Doch – die passen prima zusammen: Zum Beispiel in Form von Wildschweinfilet im Kartoffelmantel, das gerade in unseren Mägen verschwindet. Patrice hat noch etwas Kürbis, Preiselbeerchutney und Birnenspalten dazugegeben. „Dazu habe ich einen kleinen Trüffel aus Edelbitterschokolade und ›