

Das perfekte
Ausflugziel!



Wir sind

Bauernmarkt,
Direktvermarkter,
Erzeuger, Wirtschaft,
und Eventlocation.

Wir sind die



Einkaufen, Genießen, Erleben, Feiern



Sie finden uns direkt im
Naturpark Schwarzwald-
Mitte/Nord, am Kinzigtal-
und Naturpark-Radweg.

Auf dem Grün 1

77791 Berghaupten

Tel.: +49(0)7803 9279811

post@markt-scheune.com

www.markt-scheune.com

EIN SO SCHÖNER RÜCKEN KANN NUR ENTZÜCKEN



WILDSCHWEIN & ZWETSCHGEN

Da passen Schupfnudeln
doch perfekt!

Zutaten für 4 Portionen

800 g	Wildschweinrücken
2	Rosmarinzweige
1	Lorbeerblatt
2	mittelgroße Schalotten
8	Wacholderbeeren
100 ml	Wildfond
100 ml	Rotwein
2 EL	Butter
16	Zwetschgen
40 ml	Balsamicoessig
2 EL	Zucker
1 EL	Butterschmalz

1. Wacholderbeeren mörsern, Zwetschgen entkernen und vierteln, Schalotten schälen, eine fein würfeln, die andere vierteln. Wildschweinrücken eventuell parieren, mit Salz und Pfeffer einreiben.

2. Butterschmalz erhitzen, Fleisch darin von allen Seiten kräftig anbraten, geviertelte Schalotte, Wacholder und Lorbeer zugeben, kurz mitbraten. Fleisch mit Rosmarin in eine feuerfeste Form mit Deckel geben und im vorgeheizten Ofen bei circa 80 Grad rosa braten (Kerntemperatur etwa 65 Grad).

3. Den Bratensatz mit Wein und Fond ablöschen, aufkochen, absieben und in einem Topf mit einem Esslöffel Butter um die Hälfte reduzieren und abschmecken. Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, den Bratensaft zur Sauce geben.

4. Restliche Butter erhitzen, Schalottenwürfel darin anschwitzen, Zwetschgenviertel dazugeben, mit Zucker bestreuen, kurz karamellisieren. Mit Balsamico ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Rücken in Steaks aufschneiden, mit den Zwetschgen anrichten und mit etwas Sauce beträufeln.

Tipp: Als Beilage passen Karotten, Bohnen oder Pastinaken super, dazu in Butter geschwenkte Schupfnudeln oder Serviettenknödel.

Im Restaurant Wolpertinger in Baden-Baden hat Wildschwein einen festen Platz auf der Speisekarte



► Tom ist nicht nur seit gut sechs Jahren passionierter Jäger, er gehört auch zu den Naturparkwirten – einem Zusammenschluss von Gastronomen des Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord. Zusammen mit Jägern und Metzgern haben die Wirte im Oktober 2019 das Projekt „Wilde Sau“ gestartet. Das Ziel: Schwarzwild aus dem Schwarzwald auf die Teller zu bringen. „Wildschweinfleisch ist fantastisch“, sagt Tom. „Es ist nicht nur ein tolles Lebensmittel, es lässt sich genauso wie Hausschwein verarbeiten.“ Toms Küchenchef Patrice Schon, der gerade mit einem Wildschweinburger um die Ecke gesegelt kommt, ergänzt: „Und es ist zu 100 Prozent bio – mehr bio geht nicht!“

Da lassen wir uns nicht lange bitten. Der Burger ist eine Wucht: das Fleisch fein und saftig mit einem leicht nussigen Eigengeschmack. Dazu die Fruchtigkeit von Preiselbeeren und Quitten – so darf's weitergehen. „Patrice und ich haben immer wieder neue Ideen, wenn es um Wildschwein geht. Gulasch und Braten gehören bei den meisten Gastronomen zum Standard. Aber wir finden: Da steckt mehr drin“, meint Tom. Patrice werkelt schon wieder lautstark in der Küche. „Das ist ja auch das Tolle an dem Netzwerk bei dem Wilde-Sau-Projekt“, freut sich Tom: „Man lernt neue Leute kennen, es gibt Workshops und damit jede Menge Impulse, da kommt die Kreativität von ganz alleine.“

Wie aufs Stichwort erscheint Patrice mit Gang zwei: Einem Wildschweinrücken mit karamellisierten Zwetschgen und Gemüsepackchen. „Den mag ich auch besonders gerne“, grinst Tom. Kunststück: Das Fleisch zergeht auf der Zunge, vom

**„WILDSCHWEINFLEISCH
SCHMECKT SUPER UND
LÄSST SICH EBENSO
VERARBEITEN WIE
HAUSSCHWEIN. DAZU IST
ES 100 PROZENT BIO!“**

PATRICE SCHON, KÜCHENCHEF IM RESTAURANT WOLPERTINGER, HAT IMMER WIEDER NEUE KREATIONEN FÜR WILDSCHWEINGERICHTE AUF LAGER