

## Wildschwein-Entrecôte mit Petersilien-Nudeln

Zutaten für 4 Personen

600 g Wildschwein-Entrecôte am Stück  
1 dl Wildfond  
Rosmarin  
1 dl roter Portwein  
Fleur de Sel und roter Kampot Pfeffer  
Olivenöl

Petersilien-Nudeln:

150 g Weissmehl  
150 g Hartweizenmehl (Knöpfliemehl)  
165 g Eiswasser  
1 Bund Petersilie  
3 g Salz

Portweinreduktion:

2 dl Portwein  
2 dl Wildfond  
3 gehackte Schalotten  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer



In einer Bratpfanne wenig Olivenöl erhitzen. Den roten Kampot Pfeffer und das Fleur de Sel im Mörser grob zerstoßen und das Fleisch damit rundum würzen. Den Backofen auf 80° Grad vorheizen. Das Fleisch auf jeder Seite 2 Minuten scharf anbraten, auf ein Backblech legen und in der Mitte des Backofens ziehen lassen. Den Fleisch-Thermometer in die dickste Fleischmitte stecken, sie sollte nach ca. 1 Stunde eine Kerntemperatur von 55° Grad erreichen, dann ist das Fleisch schön rosa.

Der Nudelteig kann bereits einen Tag im voraus zubereitet werden, sollte mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen. Die beiden Mehlsorten und das Salz mischen. Bei der Petersilie alle Stängel entfernen und fein hacken. Zum Eiswasser geben und alles sehr fein pürieren und zum Mehl geben. Den Teig gut durchkneten, bis ein elastischer, kompakter Teig entsteht.

Nach der Ruhezeit den Nudelteig scheibenweise mit der Nudelmaschine verarbeiten und in Nudeln schneiden. Die frischen Nudeln 2 Minuten in aufgekochtem Wasser garen. Getrocknete Nudeln brauchen ein paar Minuten länger.

Für die Sauce die Schalotten in Ringe schneiden. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Schalotten anschwitzen. Mit Portwein und Wildfond ablöschen. Abschmecken und bei kleiner Hitze um die Hälfte einreduzieren lassen. Sauce warmstellen.

Das Wildschwein-Entrecôte in Stücke aufschneiden. Je ein Löffel Sauce auf jedem Teller verteilen, das Fleisch darauf legen. Die Nudeln abtropfen und zwei gedrehte Gabeln voll neben das Fleisch legen. Dazu passt Saisongemüse.

**Weintipp:** Dazu passt ein gehaltvoller Aglianico aus Süditalien, ein erstklassiger Malbec aus Argentinien oder ein Reserva aus dem Ribera del Duero oder Toro, ein vielschichtiger Ripasso oder ein würziger Roter aus dem Bolgheri

**Aus unserem Sortiment:**

Piano del Sole, Aglianico  
Alpasi3n Malbec, Argentinien  
Finca la Revilla, Ribera del Duero  
Ripassa della Valpolicella, Zenato  
Lagone Aia Vecchia, Bolgheri Toscana