

# Jäger und Koch aus Leidenschaft



Fotos: Peter Vonow

## Confierte Wildschweinbrust

mit Nusskräuterkruste auf asiatischem  
Kirschen-Meerrettichsalat

Die Wildschweinbrust ist ein sehr schönes und dankbares Stück. Ob mit Knochen als Sparerips im Sommer auf dem Grill, als gefüllte Roulade, als Braten oder Carpaccio, zum Räuchern als Speck oder als Wurstfleisch sowie zum Confiere über längere Zeit, wird es zum Schluss butterzart. Als Vorspeise sind verschiedene Variationen möglich. Selbstverständlich; wer Fett gerne mag, ist dieses gesunde Fett, welches langsam heranwächst, ein idealer Leckerbissen mit viel Geschmack. Begleitet von Kräutern, Nüssen oder asiatisch glasiert mit geröstetem Sesam ... Was will man noch mehr?

### Rezept für 4 Personen:

#### Wildschweinbrust

- 800 g** Wildschweinbrust,  
je nach Grösse weisses Fett dran lassen
- 1** Gewürzmischung (Salz, Pfeffer, Paprika, getrocknete Kräuter)

Mit Gewürzmischung einreiben und über Nacht stehen lassen. Im Ofen bei 70° Celsius zehn Stunden confieren.

#### Kräuterkruste

Brennessel, Bärlauchpesto, Spitzwegerich,  
Wilder Thymian fein gemixt  
Vollkornbrot, getrocknet, gerieben  
Zwiebeln fein gehackt  
Zironenzesten, bio  
Salz und Pfeffer

#### Zubereitung

Die Wildschweinbrust mit Küchenpapier abtupfen und die Silberhaut entfernen. Danach beide Seiten mit Würzmischung einreiben und kaltstellen. Die Brust über Nacht bei 30° Celsius im Ofen in Öl langsam confieren (garen). Nach dem Garprozess in beliebig grosse Stücke schneiden.

Die Kruste aus Weissbrotbröseln (auch mit Vollkorn möglich) mit den Kräutern und Gewürzen, Butter mischen.



#### Restaurant Bären in Grüningen

Seit 2014 ist der Bären im zürcherischen Grüningen in den Händen von Beizer und Jäger Christian Mutschler. Von Anfang an waren Wildgerichte ein wichtiger Bestandteil der Speisekarte – heute kocht man im Bären sogar überwiegend mit Wildfleisch aus der Schweiz und Fisch aus dem nahen Greifensee. Das Restaurant hat sich längst einen Namen unter Gourmets gemacht und ist in diversen Gastroführern wie «Best of Swiss Gastro» oder «Waltis Beizenführer» aufgeführt, und die Wertungen auf «Tripadvisor» sprechen für sich. [www.restaurant-baeren-grueningen.ch](http://www.restaurant-baeren-grueningen.ch)



Vor dem Servieren: Das Bauchstück in Bouillon aufwärmen und in einer Honigglasur wenden und glasieren. Die Kruste auf die Schwarte legen und kurz bei 180° Celsius im Ofen backen.

Einen würzigen Kirschensalat auf den Teller drapieren und die Brust beliebig dazugeben und mit frischen Kräutern und Blüten dekorieren.