



Gefüllter Wildschweinkopf

Eine Besonderheit ist sicher der gefüllte Wildschweinkopf, für dessen Zubereitung man bei geregelter Arbeitszeit mit einigen Überstunden rechnen muss.



Die Haare des Kopfes werden mit einer Lötlampe abgebrannt. Mit einem scharfen Messer oder einem Rasiermesser werden anschliessend die Kurzhaare abrasiert.

Der Kopf, der möglichst weit hinten abgeschnitten wurde, wird ausgebeint.

Für die Füllung benötigt es:

500g Kalbfleischabschnitt, ganz fein passiert oder geblitzt

500g Schweinefleisch, mittel passiert

500g Wildschweinfleisch, mittel passiert

200g Schweinsleber, fein passiert

Alles in ein Rührwerk geben und mischen, bis die Masse glatt ist. Mit Salz, Pastetengewürz, Trüffelond und Weinbrand abschmecken.

Zuletzt gehackte Trüffel, ganze Pistazien und ein grobe Brunoise von gekochtem Schinken und gekochter Zunge begeben.

Die Filets in Stücke von 5 bis 6cm Länge und 2 bis 3cm Dicke schneiden, abschmecken, anbraten und erkalten lassen. Die erkalteten Stücke mit zwei Trüffelscheiben belegen und mit Rohschinken umwickeln.

Der Mund des Wildschweines wird zugenäht und der Kopf gefüllt. Zunächst mit etwas Füllung den Boden bilden, darauf zwei Filets einbetten, diese mit Füllung zudecken und drei Filets einlegen. Auf diese Art wird der Kopf abwechslungsweise mit weiteren Lagen gefüllt.

Zuletzt näht man den Kopf mit einer Wildschweinschwarte zu und bindet ihn fest in ein Passiertuch ein. In einem Fond, den man aus gebratenen Wildknochen, Wurzelwerk, Salz und Gewürzen hergestellt

hat, wird der Kopf drei bis vier Stunden pochiert. Darauf achten, dass der Fond am Siedepunkt gehalten wird.

Nach dem Erkalten wird der Kopf herausgenommen und abgetropft, mit *Glace de viande* angestrichen und mit Butter leicht nachdekoriert. Vor hinteren Ende des Kopfes her werden 5 bis 6cm dicke Tranchen geschnitten und geliert.

Als Garnituren zu einer kalten Wildschweinplatte kommen gefüllte Tomaten, Teigschiffchen mit Lebermousse und Birnen dazu.

Quelle: Jost Müller