

Curry vom Wildschwein

Sanft geschmort, mit Gewürzen aus der asiatischen Küche verfeinert, ist das Curry vom Wildschwein ein feiner Leckerbissen für den Mittagsimbiss. Ein Chili-Mango-Mix mit frisch gepresstem Limettensaft verleiht dem Gericht eine fruchtig-pikante Geschmacksnote.

Wildschweine werden auch als Schwarzwild bezeichnet und gehören zu den sogenannten „Echten Schweinen“. Das rotbraune Wildschweinefleisch hat eine festere Struktur als „normales“ Schweinefleisch und der Fettanteil ist deutlich geringer als bei Hausschweinen. Das Fleisch ist saftig, Geruch und Geschmack sind stark abhängig von der Nahrung, die die Tiere zu sich genommen haben (Eicheln oder Mais). Besonders köstlich ist das Fleisch von Jungtieren und Frischlingen.

Oft kommt Wildschwein als Braten auf den Tisch. Eine exotischere Variante ist das „Curry vom Wildschwein“. Das Rezept stammt aus dem neuen „Josef Maier Wild

Kochbuch“. Der Wildexperte aus Bad Wörishofen präsentiert dort 50 leckere Gerichte vom Reh, Hirsch und Wildschwein.

Zutaten für 2 Personen

- 400 g Wildschweinedelgulasch De Luxe (von Josef Maier)
- Salz, Cayennepfeffer
- 2 Zwiebeln (ca. 150 g)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Pflanzenöl
- 2 EL gelbe Currypaste (Asialaden)
- 1 Dose Kokosmilch (250 ml)
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Currypulver
- 1 Stück Zimtstange (ca. 2 cm)
- 3 Kardamomkapseln
- 3 EL frisch gepresster Limettensaft
- 1 Mango
- 1 rote Peperoni
- Chilisauce (Asialaden)
- Kokosraspel und Korianderblättchen zum Anrichten

Zubereitung

Wildschweinedelgulasch in zwei bis drei Zentimeter große Stücke schneiden, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Zwiebeln schälen, halbieren, längs in feine Spalten schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einem Bratentopf oder Wok erhitzen, Fleisch mit Zwiebeln, Knoblauch und Currypaste zugeben und unter Rühren drei bis vier Minuten anbraten.

Kokosmilch und Gemüsebrühe angießen, Currypulver, Zimtstange, Kardamom und 2 EL Limettensaft zugeben. Alles mit Salz und Cayennepfeffer würzen und bei mittlerer Hitze 35 bis 40 Minuten köcheln lassen. Zimtstange und Kardamomkapseln entfernen.

Chili-Mango-Mix: Mango schälen, Fruchtfleisch zuerst vom Kern und dann der Länge nach in feine Streifen schneiden. Rote Peperoni waschen, längs halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen, Fruchtfleisch ebenfalls in sehr feine Streifen schneiden. Mango- und Peperonistreifen mit je 1 EL frisch gepresstem Limettensaft und süßer Chilisauce vermischen.

Wildschwein-Curry mit Kokosraspeln, Korianderblättchen, Chili-Mango-Mix und Jasminreis anrichten.

Zubereitungszeit: eine Stunde, pro Person 818 kcal/3.429 kJ.

www.josef-maier.de



Das Curry vom Wildschwein wird sanft geschmort und mit Jasminreis sowie einem fruchtig-pikanten Chili-Mango-Mix serviert.

Josef Maier