



Wildes Kochen –
Rezepte der Bayerischen Staatsforsten

Wildschwein-Kotelette mit weißen Bohnen und Kartoffel- Sellerie-Püree

Zubereitung

1. Für die Bohnenbeilage das Gemüse putzen, klein schneiden und in Öl anbraten; weiße Bohnen und Tomaten zugeben, mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken und die Flüssigkeit auf ca. die Hälfte einreduzieren lassen, in eine feuerfeste Form geben.
2. Die Kotelettes auf beiden Seiten scharf anbraten, leicht salzen und pfeffern, auf die Bohnen legen und im Backofen (Heißluft) bei 150 Grad Celsius eine Stunde fertiggaren lassen.
3. Inzwischen Sellerie und Kartoffeln putzen, würfeln und in wenig Salzwasser ca. 15 – 20 Minuten weich garen. Anschließend pürieren, mit Crème fraiche und Muskatnuss verfeinern und warm halten.
4. Die Kotelettes mit einer Rispe vom frischen Thymian garnieren, mit Bohnen und Kartoffel-Sellerie-Püree servieren.

Zutaten (für ca. 4 Personen):

- 4 – 6 Wildscheinkotelettes (ca. 3 cm dick sägen lassen)

Kartoffel-Sellerie-Püree:

- 4 – 6 Kartoffeln
- Ca. ½ Knolle Sellerie
- Salz, Muskatnuss
- 2 EL Crème fraiche

Bohnen:

- 1 Dose dicke weiße Bohnen (450 ml)
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Scheibe von der Sellerieknolle
- 1 Petersilienwurzel
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 2 EL Öl
- Thymian