

WILDES PAD

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 35 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
Kartoffelkroketten

Wild Marinade:

0,25l Rotwein
1 EL Sojasauce
1 TL Wildgewürz

Kirschsauce:

1 Zwiebel
Wild Marinade
1 EL Preiselbeeren
100g frische oder eingelegte Kirschen
Saucenbinder braun

Rahm Wirsing Gemüse:

500g Wirsing
0,25l Obers
Salz & Pfeffer
Kümmel
0,25l Weißwein
Butter



ZUBEREITUNG:

1. Am Vortag: für die Wild Marinade den Rotwein, Sojasauce und Wildgewürz verrühren
2. Das Pad ca. 24 Stunden in der Wild Marinade einlegen, gekühlt lagern
3. Pad aus der Marinade nehmen
4. Für die Kirschsauce die Zwiebel fein schneiden und in einem Topf mit etwas Öl langsam hellbraun braten
5. Mit der Wild Marinade aufgießen, Preiselbeeren dazugeben und etwas braunen Saucenbinder einrühren und aufkochen lassen
6. Mit Salz & Pfeffer abschmecken und zum Schluss die eingelegten Kirschen dazugeben
7. Für das Rahmgemüse den Wirsing in feine Streifen schneiden, in Butter langsam anbraten, mit Weißwein ablöschen, kurz dünsten, das Obers dazugeben etwas einkochen lassen mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen
8. Das trocken getupfte Pad in der Pfanne beidseitig anbraten, aufschneiden, auf dem Rahmwirsing anrichten, mit der Kirschsauce und den Kartoffelkroketten servieren