

Wildhackbraten mit Trauben-Pfeffer-Sauce



Zutaten: für 4 Personen

1 Alu-Cakeform von 9 dl Inhalt
Butter für die Form

200 g gemischte Pilze, z. B. Eier-
schwämmli und Anischampignons,
geputzt, klein gewürfelt

Bratbutter oder Bratcrème

1 Zwiebel, fein gehackt

2 Dörrfeigen, klein gewürfelt

1 dl Weisswein oder Gemüsebouillon

600 g Wildfleisch, z. B. Hirschlaffe, gehackt od. im Cutter fein geschnitten

1 EL Senf

2 Scheiben Brot, ca. 80 g, in Wasser einweichen, auspressen, fein zerrieben

1 Ei, verquirlt

1 TL Thymianblättchen

2 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt

1 $\frac{1}{2}$ TL Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 Wacholderbeeren, fein gehackt

Butterflocken, einige Thymianzweige

Trauben-Pfeffer-Sauce:

1 Schalotte, fein gehackt

Butter zum Dämpfen

1 dl Rotwein oder Gemüsebouillon

1 dl Wildfond oder Gemüsebouillon

1,8 dl Saucenrahm

200 g blaue Trauben, halbiert oder geviertelt, entkernt

Salz

1 EL eingelegte grüne Pfefferkörner

Zubereitung:

- Pilze in der Bratbutter anbraten. Zwiebel und Dörrfeigen mitdämpfen. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, einkochen und auskühlen lassen.
- Gehacktes mit den Pilzen und den restlichen Zutaten bis und mit Wacholder mischen, von Hand gut kneten, in die ausgebutterte Form geben, gut hineindrücken. Butterflocken und Thymian darübergerben. Wildhackbraten 45-50 Minuten in der Mitte des auf 200 ° vorgeheizten Ofens backen.
- Für die Sauce Schalotte in der Butter andämpfen. Mit Wein und Fond oder Bouillon ablöschen, etwas einkochen. Saucenrahm dazugeben, sämig einkochen. Trauben beifügen, heiss werden lassen, würzen.
- Hackbraten aus der Form lösen, in Tranchen schneiden, mit der Sauce servieren.

Anischampignons riechen roh leicht nach Anis, sie sind auf lokalen Wochenmärkten erhältlich. Als Alternative Champignons verwenden. Dazu passen Kastaniennudeln, Knöpfli oder Reis und Rosenkohl oder Rotkabis.