

## **Wild**

*Schwarzwurzel, Quitte*

Wild rosa braten.

## **Wildgewürz**

60g Pfefferkörner, schwarz

120g Pimentkörner

60g Wacholder

30g Kümmel

150g Koriandersamen

Alle Gewürze in einer trockenen Pfanne rösten (nicht verbrennen lassen!) und im Mörser zerstoßen. Luft- und Lichtdicht verschließen.

## **Schwartzwurzelpüree**

Schwartzwurzeln schälen und mit Milch, Wasser und Salz weichkochen, abseihen und die Schwartzwurzeln mit brauner Butter aufmixen.

## **Geschmorte Schwartzwurzeln**

Schwartzwurzeln schälen und mit Butter, Wildgewürz und Salz in Backpapier einschlagen und bei 130 Grad langsam schmoren.

## **Quitten**

Entsaften und mit Verjus abschmecken.

Würfel schneiden und blanchieren.

Geschmorte Schwartzwurzeln vor dem anrichten mit den Quitten braten. Das Wild nachbraten und eine schnelle leichte Sauce in der Pfanne ziehen.