

Vorspeise

Wildpopcorn mit Feldsalat, Apfel und Radieschen (4 Personen)

Zutaten:

400g Wildschweinfilet (**Metzgerei Wenz**)
300g Mehl
20g Maisstärke
1EL Backpulver
1 Flasche Weißbier
500g Feldsalat
1 Granny Smith Apfel
50ml Apfelessig
1TL Senf
100ml Pflanzenöl
3 Radieschen
Salz, Pfeffer, Zucker
Wer mag etwas rosa Pfeffer
Fett zum ausbacken

Zubereitung:

Wildschwein in feine Würfel schneiden ca. 1cm. Für den Bierteig 200g Mehl, Maisstärke, Backpulver gut verrühren danach das Bier dazugeben bis es ein dicker Teig ist. Also nicht zu flüssig werden lassen danach das Fleisch würzen und leicht mehlieren und kurz vor dem servieren ausbacken und auf einem Küchentuch abtupfen.

Feldsalat waschen gegeben falls putzen. Vom Granny Smith eine Hälfte in feine Streifen schneiden und die anderen in feine Würfel für die Vinaigrette. Apfelessig Senf, Salz und Pfeffer schon mal verrühren und zum Schluss das Öl dazu. Zum Schluss die bereits geschnittenen Apfelwürfel. Gerne nochmal nachschmecken, denn das gebackene und der Feldsalat mögen es kräftig. Die Radieschen in feine Scheiben schneiden und wer hat, den rosa Pfeffer durch ein feines sieb RÜHREN nicht drücken. Den Feldsalat mit der Vinaigrette vermengen und anrichten darauf dann die Apfelstreifen und die Radieschenscheiben verteilen. Zum Schluss die knusprigen Wildpopcorn oben drauf.

Guten Appetit!!!

Weinempfehlung

ALBUS = trockener
Weißburgunder im Holzfass
gereift

Weingut Jung

Tel. 07275 2229

WICHTIG!

Fleisch bitte 3 Tage vorher bei
Metzgerei Wenz bestellen
Tel. 07275 - 1207

Alle Zutaten gibt es ab
Donnerstag bei **EDEKA Burger**
solange der Vorrat reicht!

Hinweis: bei EDEKA Burger gibt
es sogar den Wein vom
Weingut Jung!