Wildschwein in heißer Sauce
aliter in aprum assum iura ferventia

Dieses Gericht stammt aus dem achten Buch des Apicius (Liber VIII - Tetrapus, 1, 4).
Heiße Brühen für gegrilltes Wildschwein mache folgendermaßen: Pfeffer, Kümmel, Selleriesamen, Minze, Thymian, Bohnenkraut, Saflorblüte, geröstete Pinienkerne oder geröstete Mandeln, Honig, Wein, Essig-liquamen und etwas Öl.
Aliter in aprum assum iura ferventia: piper, ligusticum, apii semen, mentam, thymum, nucleos tostos, vinum, acetum, liquamen et oleum modice. cum ius simplex bullierit, tunc triturae globum mittes et agitas cepae et rutae fasciculo. si volueris pinguius facere, obligas ius albo ovorum liquido, moves paulatim, aspergis piper tritum et inferes.

Herkunft: Rom (Antike)
Kategorie: Hauptspeisen, Wildfleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
4 Schnitzel oder Koteletts vom Wildschwein
2 EL Öl zum Braten
1 TL schwarzer Pfeffer
½ TL Kreuzkümmel
¼ TL Selleriesamen
1 Prise Salz
1 EL Minze
½ EL Thymian
1 TL Bohnenkraut
1 Msp Safran
½ EL Honig
150 ml Rotwein
1 EL Rotweinessig
2 TL liquamen
2 EL Pinienkerne


Wildschwein in heißer Sauce

Vorbereitung
Die Pinienkerne in einer Pfanne mit etwas Öl rösten, bis sie leicht braun geworden sind. Die Fleischstücke mit Pfeffer und Öl einreiben. Den Kreuzkümmel in einer Pfanne rösten und mit Selleriesamen und Salz zermahlen. Die Minze, Thymian und das Bohnenkraut sehr fein hacken, und mit dem Kreuzkümmel und Selleriesamen, Safran, Honig und Rotwein verrühren.

Zubereitung
Das Wildschwein in einer Pfanne auf jeder Seite 3 bis 4 Minuten braten, herausnehmen und warm stellen. Die angerührten Zutaten für die Sauce in die Pfanne geben und mit dem Bratfond verrühren, kurz aufkochen und dann etwa 10 Minuten einkochen lassen. Dabei mit dem Rotweinessig und liquamen abschmecken. Wenn die Sauce die gewünschte sämige Konsistenz erreicht hat, über das Wildschwein geben, die gerösteten Pinienkerne darübergeben und

© 2026 coquina.de

servieren.

© 2026 coquina.de