

Kochen

Timo Böckle

Mittwoch, 13.11.2024

Wildschwein-Gyros mit Knusperkartoffeln

Für 4 Personen

Zutaten

Für das Gyros

500 g Wildschweinkeule (pariert, oder Wildschweinnacken)
2 TL Paprikapulver, edelsüß
0,5 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL Thymian, getrocknet
1 TL Oregano, getrocknet
etwas Pfeffer
etwas Salz
4 EL Rapsöl

Für die Gyrossoße

2 Paprikaschoten, rot
1 Gemüsezwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote, rot
4 EL Olivenöl
etwas Salz
4 cl Weinbrand, nach Belieben oder Gemüsebrühe
1 EL Tomatenmark
500 g Sahne
125 g Emmentaler, frisch geraspelt (oder Mozzarella)

Für Kartoffeln und Gewürzmischung

600 g Fingerlinge (oder eine andere festkochende kleine und längliche Kartoffelsorte)
1 Chilischote, rot
0,5 TL Salz
1 TL Rosmarinnadeln, frisch
500 ml Frittieröl

Zubereitung

1. **Für das Gyros** die Wildschweinkeule (ohne Sehnen, gerne mit etwas Fett) erst in lange Streifen, dann in dünne Stücke schneiden.
2. Paprikapulver, Kreuzkümmel, Thymian, Oregano, je etwas Pfeffer und Salz in einen Mörser geben und zu einem feinen Würzsalz zerkleinern.
3. **Für die Gyrossoße** Paprika putzen, vierteln und entkernen. Viertel abbrausen, trocknen und der Länge nach in 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und halbieren. Hälften in 0,5 cm dicke Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Chilischote abbrausen, trocknen, der Länge nach halbieren und entkernen.
4. **Für die Kartoffelscheiben** Kartoffeln abbrausen, schälen und in kaltes Wasser legen.
5. **Für das Gyros** eine große Pfanne mit jeweils 2 EL Öl erhitzen. Das Fleisch in zwei Portionen darin bei starker Hitze etwa 2-3 Minuten anbraten ohne das Fleischsaft austritt. Fleisch in eine ofenfeste Form (ca. 34 x 26 cm) geben und das Würzsalz untermischen.
6. **Für die Soße** Olivenöl in der (Fleisch)Pfanne erhitzen, Paprika und Zwiebeln darin bei mittlerer bis starker Hitze etwa 4 Minuten braten. Knoblauch und Chili zugeben und kurz mitbraten.
7. Gemüse mit etwas Salz würzen und mit Weinbrand ablöschen. Tomatenmark hinzufügen und unter ständigem Rühren mit Sahne auffüllen und bei starker Hitze 3-4 Minuten einkochen.



8. Soße über das gebratene Wildschweinfleisch geben und den geriebenen Emmentaler darüber verteilen.
9. Gyros im Ofen, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, in der Ofenmitte etwa 15-20 Minuten gratinieren, bis der Käse verlaufen ist.
10. Inzwischen **für die Kartoffelscheiben** Chilischote abbrausen, trocknen, der Länge nach halbieren, entkernen und kleinschneiden.
11. Chili, Salz und Rosmarin im Blitzhacker fein zerkleinern und beiseitestellen.
12. Abgetropfte Kartoffeln trocknen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
13. Frittieröl in einen hohen mittelgroßen Topf oder eine Fritteuse geben und auf 140-160 Grad erhitzen.
17. Kartoffelscheiben ins heiße Öl geben und je nach Dicke der Scheiben für 1-2 Minuten frittieren und abtropfen lassen.
18. Kartoffeln kurz vor dem Servieren erneut im heißen Öl frittieren, bis die Scheiben goldgelb und knusprig sind. Kartoffelscheiben kurz abtropfen lassen, in eine Schüssel geben und mit der Gewürzmischung schwenken.
19. Gyros aus dem Ofen nehmen und mit den Kartoffelscheiben anrichten und servieren.