

## *für Gäste: Wildschweinhackbällchen mit Weissweinsrisotto*

*Von den Jägern wird sie als «Schwarzkittel» bezeichnet, die Köchin verarbeitet die Wildsau zu würzigen und feinen Gerichten!*

### *La Mise en Place:*

**300 g Wildschweinfleisch aus der Keule oder von der Schulter, 2 EL Halbrahm, 1 Prise Wacholder, Pfeffermühle, Cayenne, 1 TL Senf, 2 EL Paniermehl, 1 Ei, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 Zweiglein Petersilie, 2 EL Pistazien, 1 gutes Stück Parmesan, Butter, 100 g Risottoreis, 1 Schuss Weisswein, Zesten und Saft von 1 Zitrone, 2 dl Bouillon, Olivenöl, Pfeffermühle**

### *Die Vorbereitung:*

Wildschweinfleisch durch den Fleischwolf drehen. Mit Halbrahm, Wacholder, Pfeffer, Cayenne, Senf, Paniermehl und Ei verkneten. Kurz kühl stellen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Petersilie und Pistazien grob hacken. Parmesan reiben. Aus dem Hackfleisch mit feuchten Händen 6 Bällchen formen.

### *Die Zubereitung am Herd:*

In einem Topf Butter schmelzen und Zwiebel und Knoblauch darin mit dem Risottoreis glasig dünsten, bis er leise knistert. Mit Weisswein löschen. Zitronenzesten zufügen. Bouillon unter stetem Rühren nach und nach begeben, bis der Reis al dente ist. Dies dauert knapp 18 Minuten.

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Bällchen darin rundherum goldbraun braten.

Petersilie und Pistazien unter den Risotto heben, mit Zitronensaft beträufeln und mit Pfeffer bestreuen.

### *Die Vollendung:*

Risotto anrichten und die Wildschweinbällchen darauf setzen. Mit Parmesan servieren.

