



Ob klassisch einfach, raffiniert italienisch oder mit herzhafter Pilzfüllung: Es gibt viele verschiedene Arten, wie man aus einem Frischlingsbauch eine wahre Köstlichkeit zaubern kann.

# Porchetta vom Frischling

Jetzt wird es spannend, denn in vielen Revieren sind führende Bachen mit ihren Frischlingen Standwild. Die Frage, ab wann die Erlegung eines Frischlings kulinarisch Sinn ergibt, ist relativ ein-

Von Gerhard Kosel

fach zu beantworten: ab einem Gewicht von etwa 20 bis 25 Kilo. Die im Spätwinter und Frühling gefrischten Ferkelchen sollten ab Mitte September dieses

Gewicht erreicht haben. In Gunstlagen gehen die Gewichte der Frischlinge bereits in Richtung 40 Kilo. Aber auch hier gibt es gute und schlechte Jahre. Jedenfalls stellt ein brauner Wutz, der sauber erlegt wurde, eine kulinarische Offenbarung dar. Das Abschwarten gelingt mithilfe eines scharfen und mit kurzer Klinge versehenen Messers ganz gut und das Zerwirken stellt auch keine Hexerei dar. Heute möchte ich die Aufmerksamkeit auf die Rippen und den

Bauch richten. Diese haben wir ja mittels Knochensäge vom Karree getrennt. Wenn man die Federn auch noch sorgfältig ausschärft, haben wir eine wohlgeformte Platte vor uns liegen, die sich perfekt für einen Rollbraten eignet. Und dann die Entscheidung: Wohin geht die kulinarische Reise diesmal? Nach Italien, wo es eine große Tradition mit köstlichen gerollten „Porchetta-Schweinchen“ gibt? Oder in Richtung Tradition, nach der die Würzung klassisch mit Zwiebel, Knoblauch und Kümmel sowie Lorbeerblättern selbstverständlich ist? Manchmal fällt uns auch eine köstliche Pilzfüllung ein, geröstet aus jenen Pilzen, die wir gleich aus dem Revier mitgebracht haben. Abgesehen vom Salz und dem frisch gemahlten Pfeffer als Basiswürzung sind also alle Türen offen und viele Wege führen zum Ziel. Wir befüllen und würzen den Frischlingsbauch zumindest sechs Stunden, bevor wir mit dem Braten beginnen, noch besser zieht der Rollbraten durch, wenn er eine Nacht in der Kühlung verbracht hat. Welche Beilagen wir verwenden? Mitgebracht wird, was gerade im Garten oder am Markt Hochsaison hat. Gerade gibt es diese herrlichen Kartoffeln, mit roter Schale versehen, sowie frischen Fenchel als eine von vielen Möglichkeiten.

Wenn von der Frischlingsrolle ein Stück übrig bleiben sollte, dann erfreut uns diese Köstlichkeit in den kommenden Tagen als willkommene Jause, begleitet von eingelegten Pilzen und Gemüse sowie herzhaftem Vollkornbrot!



Die Bauchlappen des Frischlings mit der Knochensäge entlang des Rückens absetzen, die Rippenknochen herauslösen und das Fleisch zuputzen.

## Italienische Würzung und Pilzfüllung

Für die Würzung: Fenchelsaat, Knoblauch, Zitronenzesten, Salz, Pfeffer, grob geschrotet, frische Kräuter aus dem Garten (z. B. Basilikumblätter, Estragon, Rosmarin, Majoran, Salbei ...).

Für die Pilzfüllung: Herbstliche Pilze (z. B. Röhrlinge, Wiesenchampignons, Herbsttrompeten, Täublinge, Ritterlinge ...), 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Olivenöl zum Anbraten, Salz, Pfeffer, Petersilie, gehackt.

Für die italienische Würzmischung die Fenchelsaat im Mörser zerstoßen, den Knoblauch fein hacken, die Kräuter fein wiegen und mit den Zitronenzesten sowie Salz und Pfeffer gut vermischen.

Für die Füllung die Pilze fein hacken, die Zwiebel und die zwei Knoblauchzehen ebenso fein wiegen. Erst die Zwiebel und den Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, dann die Pilze beigebraten und mitrösten. Solange weiterbraten, bis das Wasser abgedampft und die Masse schön gleichmäßig braun geröstet ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die gehackte Petersilie untermengen.

## Hausfüllung nach Omas Rezeptur

2 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, Meersalz, Pfeffer, grob geschrotet, 2 EL Kümmelsamen, 4-5 Lorbeerblätter, fein zerpfückt.

Die Zwiebeln feinblättrig schneiden, den Knoblauch mit der Knoblauchpresse zerkleinern. Den Frischlingsbauch salzen und pfeffern. Auf der Innenseite die Zwiebeln, den Knoblauch, den Kümmel und die Lorbeerblätter auflegen, einmal zusammenschlagen und in einem Bratgefäß über Nacht im Kühlschrank richtig schön durchziehen lassen. Am nächsten Tag den Bauch rollen, mit Wurstpapat binden. Im vorgeheizten Backrohr bei 160° C etwa 60 bis 80 Minuten im Bräter schmoren. Dann den Deckel abnehmen und für etwa 30 Minuten bei starker Oberhitze bräunen. Jedenfalls aber nach dem Braten für 20 bis 30 Minuten in eine Alufolie einschlagen und nachrasten lassen, bevor es ans Genießen geht.

