

Rezept der Woche

Wildschweintrücken mit Madeira & Rotwein

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Wildschwein - Rücken, (schier, ohne Knochen), 1 EL Butter, 8 EL Olivenöl,
5 Zehen Knoblauch, 4 Zweige Rosmarin, 1 Prise Kreuzkümmel, 1 EL Butter, 3 Zwiebeln,
50 ml Madeira, 200 ml Rotwein, 100 ml Balsamico, 200 g Schmand, 300 ml Brühe,
3 Scheiben Schwarzbrot ohne Kruste, kleingeschnitten,
16 Scheiben Tiroler Bauernspeck dünn geschnitten, 225 g Apfelkraut, Salz und Pfeffer

Wildschweintrücken über Nacht einlegen in 5 EL Olivenöl, 5 Zehen gepresster Knoblauch, eine Prise Kreuzkümmel, Pfeffer und Salz.

In den Kühlschrank stellen. Ofen vorheizen auf 100 Grad.

Fleisch abtupfen und in 3 EL Olivenöl und 1 EL Butter anbraten.

Scharf, beide Seiten +/- 4 Min.

8 Scheiben Speck auslegen in der Bratform. Rücken darauf legen und zudecken mit den restlichen Speckscheiben.

Bräter jetzt in den Ofen stellen.

In einer Pfanne dann die Zwiebeln (in Streifen geschnitten) anbraten, bis diese schön braun sind. Ablöschen mit Rotwein.

Dann Madeira, Balsamico, Brühe (in der ich das Apfelkraut aufgelöst habe) und Schmand zufügen und leicht köcheln lassen für 2 Minuten. Jetzt noch die Schwarzbrotstückchen zufügen und ein bisschen ziehen lassen (3 min.). Danach durchrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Diese Soße zu dem Wildschweintrücken geben (welcher jetzt schon 15 min im Ofen ist).

Nach insgesamt +/- einer halben Stunde müsste eine Kerntemperatur von 68 Grad erreicht sein. Dann ist das Fleisch noch leicht rosa und saftig.

Fleisch rausholen und in Scheiben schneiden. Soße leicht pürieren.

Fleisch und Soße anrichten.