

Wildschwein-Rücken, Rotwein-Soße, Süßkartoffelstampf

Für zwei Personen

Für den Wildschweinerücken:

350 g ausgel. Wildschweinerücken Butterschmalz 2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian

Für das Süßkartoffelpüree:

400 g Süßkartoffeln 100 g Butter 50 ml Milch
Muskatnuss Salz Pfeffer

Für die Rotweinsauce:

1 kleine Zwiebel 1 Knoblauchzehe 50 g Butter
150 ml Rotwein 100 ml Wildfond 1 TL Tomatenmark
2 Zweige Thymian 2 Zweige Rosmarin 4 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter 1 TL Zucker 1 EL Speisestärke
Salz Pfeffer

Für die Bohnen:

200 g grüne Bohnen 50 g Butter Salz, Pfeffer

Für den Wildschweinerücken:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wildschweinerücken waschen und abtupfen. In Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und dazugeben. Fleisch aus der Pfanne nehmen und Bratfett aufheben. Fleisch im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad ziehen lassen. Bei Erreichen der Kerntemperatur aus dem Ofen holen und 5-10 Minuten außerhalb des Ofens ruhen lassen.

Für das Süßkartoffelpüree:

Süßkartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In Salzwasser 10- 12 Minuten kochen, bis sie weich sind. Kartoffeln abgießen und mit Butter und Milch zu einem Stampf stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Rotweinsauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Im Bratfett des Fleisches anschwitzen. Tomatenmark und Zucker hinzugeben und kurz karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und kurz aufkochen lassen, dann den Fond hinzufügen. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zusammen mit Wacholderbeeren und Lorbeerblättern zur Sauce geben. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten einkochen lassen, bis sie leicht eindickt. Bei Bedarf mit etwas Speisestärke binden. Zum Schluss Butter einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wacholderbeeren und Lorbeerblätter entnehmen.

Für die Bohnen:

Bohnen in Salzwasser für 5-6 Minuten bissfest kochen. Abgießen und in Eiswasser abschrecken. Dann in einer Pfanne mit Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Paul Berger am 10. Oktober 2024