

Herbstliches Ofengemüse mit Wildschwein-Rücken

Für 4 Personen

Für das Ofengemüse:

600 g Möhre	400 g Pastinaken	1 Zwiebel
200 g Staudensellerie	2 Knoblauchzehen	3 Zweige Rosmarin
Salz	Pfeffer	Olivenöl

Für den Wildschweinerücken:

600 g ausgel. Wildschweinerücken	Salz	Pfeffer
$\frac{1}{2}$ Knolle Knoblauch	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian
2 EL Butter		

Für den Ziegenkäse-Dip:

1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	400 g Ziegenfrischkäse
Zitronenöl	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Möhren und Pastinaken putzen, schälen und jeweils längs halbieren. Beides in etwa $\frac{1}{2}$ cm feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, vierteln und in grobe Scheiben schneiden.

Sellerie putzen, abspülen, abtropfen lassen. Das zarte Selleriegrün zugedeckt beiseite legen. Stangen in etwa 6–8 cm lange Stücke schneiden.

Den Knoblauch schälen und in feine Scheibchen schneiden. Rosmarin abspülen, trocken schütteln und die Nadeln abstreifen. Rosmarin grob hacken.

Vorbereitetes Gemüse mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Olivenöl mischen. In eine große Auflaufform schichten.

Das Gemüse im heißen Backofen etwa 30 Minuten garen. Zwischendurch öfter wenden.

Das Fleisch in 4 gleich große Stücke à 150 g schneiden. Trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauch abziehen, andrücken. Rosmarin und Thymian abspülen und trocken schütteln.

In einer Pfanne Butter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian erhitzen. Das Fleisch darin von beiden Seiten kurz anbraten.

Gemüse aus dem Ofen nehmen, zugedeckt warm stellen. Die Backofentemperatur 150 Grad Umluft schalten.

Das Fleisch auf einem Gitter über einem mit Backpapier belegtem Backblech im heißen Ofen 8 Minuten garen.

Den Ofen dann kurz öffnen und die Temperatur etwas abfallen lassen. Anschließend den Ofen wieder schließen. Das Fleisch weitere 2-3 Minuten fertig gar ziehen lassen.

Inzwischen für den Dip Rosmarinzweig und Thymian abspülen, trocken schütteln. Kräuter abzupfen und grob hacken.

Frischkäse glattrühren, Rosmarin und Thymian unterrühren. Mit Zitronenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch aus dem Ofen nehmen. Mit Ofen-Gemüse und dem Frischkäse-Dip anrichten.

Simon Tress am 30. November 2018