

Wildschweink-Keule mit Rotwein-Früchten und Gnocchi

Für 8 Personen:

Für die Keule:

1.8 kg Wildschweinkeule	Salz, Pfeffer	Olivenöl
750 ml Wasser	750 ml Rotwein	1 Bund Suppengrün
2 rote Zwiebeln	1 Knoblauchknolle	0.5 Bio-Zitrone
2 Zweige Rosmarin	1 Bund Thymian	4 Lorbeerblätter
0.5 Bund glatte Petersilie	50 g luftgetr. Speck	2 Scheiben Ingwer
1 frische Chili-Schote	1 EL Vadouvan (indisches Gewürz)	1 EL Tomatenmark

Für die Früchte in Chianti:

2 Birnen	2 Äpfel	2 Orangen
1 Schote Vanille	Butter	2 EL Puderzucker
12 weiße, rote Weintrauben	8 getrocknete Feigen	2 Sternanis
1 Stange Zimt	1 Zweig Rosmarin	1 EL Honig
400 ml Chianti	4 EL Olivenöl	

Für die Gnocchi:

1.2 kg mehligk. Kartoffeln	100 g Kartoffelmehl	6 Eigelb
100 g Butter	Muskat, Salz	Mehl

Für die Keule:

Wildschweinkeule von Fett und Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer einreiben.

Olivenöl in einem großen Schmortopf erhitzen und die Keule von allen Seiten anbraten.

Gemüse putzen und würfeln, Zwiebeln (mit Schale) und Knoblauchknolle teilen.

Schale der Zitrone dünn abschneiden. Die Keule aus dem Bratentopf nehmen, das Gemüse hineingeben und rösten. Wein und Wasser angießen, dann Kräuter, Speck, Ingwer, Zitronenschale, Chili, Vadouvan-Gewürzmischung und Tomatenmark hinzufügen und alles vermengen.

Keule in den Sud legen, sodass sie zur Hälfte von der Flüssigkeit bedeckt ist. Den Schmortopf verschließen und in den 200 Grad warmen Ofen stellen. Nach 30 Minuten die Temperatur auf 160 Grad reduzieren und die Wildschweinkeule weitere 60 Minuten garen. Dabei immer wieder mit dem Sud begießen. Eventuell auch etwas Wein und Wasser nachgießen.

Keule aus dem Schmortopf heben und warm stellen. Den Sud durch ein Sieb gießen, Gemüse und Gewürze auffangen und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Früchte in Chianti:

Birnen längs schälen, sodass die Hälfte der Schale an den Früchten bleibt, dann vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel entkernen und in Ringe schneiden.

Orangen schälen und das Fruchtfleisch ebenfalls in Ringe schneiden. Vanille-Stange einritzen.

Butter in einer hohen Pfanne erhitzen und die Birnen und Äpfel kurz andünsten.

Puderzucker in die Pfanne geben und die Früchte darin wälzen, bis der Zucker leicht karamellisiert. Orangen, Feigen, Trauben, Honig, Gewürze und Rotwein hinzufügen und die Früchte aufkochen lassen. Zum Schluss das Olivenöl dazugeben. Die Pfanne verschließen und alles bei kleiner Hitze circa 10 Minuten schmoren lassen.

Für die Gnocchi:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Gut abtropfen lassen, durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und die Masse abkühlen lassen. Butter erwärmen und zu den Kartoffeln geben. Kartoffelmehl, Eigelb, geriebene Muskatnuss und Salz dazugeben und den Teig gut verrühren, anschließend 20 Minuten ruhen lassen.

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und den Kartoffelteig zu 2-3 cm dicken Würsten ausrollen. Die Teigrollen in 2 cm dicke Stücke schneiden oder teilen. Die Gnocchi vorsichtig in leicht kochendes Salzwasser geben und einige Minuten ziehen lassen. Steigen sie an die Wasseroberfläche, sind sie gar.

Anrichten:

Die Wildschweinkeule in Scheiben schneiden und mit der Soße, den Früchten und den Gnocchi servieren.

Rainer Sass am 27. Februar 2022