

für Gäste: Wildschweinrücken im Speckmantel mit karamellisierten Quitten und einer Rotwein-Holunder-Sosse

Herbstliche Genüsse für 4 Personen!

La Mise en Place:

4 Zweiglein Thymian, 700 g Wildschweinrücken, Pfeffermühle, 400 g Bratspeck, 2 Quitten, 1 kleine Karotte, 1 Stücklein Sellerie, 1 Zwiebel, Olivenöl, 2 TL Puderzucker, 50 g Butter, 1 EL Marsala, Olivenöl, 1,25 dl Rotwein, 1,25 dl Holundersaft, 100 g eiskalte Butter, Pfeffermühle

Die Vorbereitung:

Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Wildschweinrücken von allenfalls vorhandenem Fett und Silberhäutchen befreien (aufheben). Mit Pfeffer und Thymian bestreuen. Bratspeck in Tranchen überlappend auslegen, das Fleisch darauf setzen und Speck über das Fleisch schlagen, so dass es rundum mit Speck umhüllt ist. Quitten vierteln und das Kerngehäuse ausschneiden. In Scheiben schneiden. Karotte, Sellerie und Zwiebel in Würfelchen schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin rundum anbraten, der Speck sollte aber nicht zu knusprig werden. Den Wildschweinrücken in einen Bräter setzen und in den Ofen schieben.

In einem Topf Puderzucker in der Butter erwärmen, bis sich der Puderzucker aufgelöst hat und etwas braun geworden ist. Quitten in den Topf geben und umrühren. Mit Marsala löschen, die Hitze reduzieren und während 30 Minuten zugedeckt sanft schmoren.

In einem weiteren Topf Olivenöl erhitzen und darin allfällige Silberhäutchen sowie Karotte, Sellerie und Zwiebel anbraten. Mit Rotwein und Holundersaft löschen und alles auf kleiner Flamme einköcheln. Den Jus durch ein Siebchen giessen. In den Topf zurückgeben, aufkochen und mit kleinen Stücken der eiskalten Butter binden. Mit Pfeffer und allenfalls etwas Rotwein und Beerensaft abschmecken.

Das Backen:

Im auf 120° vorgeheizten Ofen mindestens 2 Stunden.

Die Vollendung:

Fleisch aus dem Ofen heben und tranchieren. Mit den Quittenscheiben und der Sosse anrichten.

Das passt dazu:

Wintergemüse und Spätzle

