

Wildschweinbraten (Alfons Schuhbeck)

Zutaten für 4 servings

die Zutaten:

- 3 Zwiebel
- 1 Karotte
- 150 Gramm Knollensellerie
- 3 Esslöffel Öl
- 2 Teelöffel Puderzucker
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 80 Milliliter Portweinrot
- 250 Milliliter Rotweinkräftig
- 750 Milliliter Hühnerbrühe
- 1500 Gramm Wildschweinschulter [1]
- 1 Esslöffel Wacholderbeeren
- 1 Teelöffel Fenchelsamen
- 1 Teelöffel Pimentkörner
 - 1 Teel.Schwarze Pfefferkörner
 - 2 Lorbeerblätter
 - 2 Essl.Getrocknete Champignons
- 3 Scheibe Ingwer
 - 1 KnoblauchzeheScheiben
- 1 Esslöffel Dunkle Schokolade ungezuckerte Schokolade!
- 1 Zweig Rosmarin
 - Zimtrindesplitter

die Zubereitung:

Den Backofen auf 150 °C vorheizen.

Die Zwiebeln schälen, die Karotte und den Sellerie putzen und schälen. Alles in anderthalb cm grosse Stücke schneiden. In einem Topf etwas Öl erhitzen und das Gemüse darin zwei bis drei Minuten andünsten. Den Puderzucker darüberstäuben und karamellisieren, das Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten. Den Portwein und ein Drittel des Rotweins hinzufügen und sämig einköcheln lassen. Den restlichen Rotwein in Portionen dazugeben, jeweils einköcheln lassen und mit der Brühe auffüllen.

Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wildschweinschulter darin rundum anbraten. Das Fleisch in die Sauce legen und den Bräter mit dem Deckel verschliessen. Den Wildschweinbraten im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 2 1/2 Stunden weich schmoren.

Wacholder, Fenchel, Piment und Pfeffer in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei milder Hitze anrösten. Mit den Lorbeerblättern, einige Zimtsplitter (nicht zuviel), Champignons, Ingwer und Knoblauch etwa dreissig Minuten vor Ende der Garzeit in die Sauce geben und mitziehen lassen.

Am Ende der Garzeit die Schokolade unter die Sauce rühren, den Rosmarin hinzufügen und einige Minuten ziehen lassen.

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm halten. Die Sauce durch ein Sieb passieren, dabei das Gemüse etwas durchdrücken, und gegebenenfalls leicht mit Salz würzen.

Den Wildschweinbraten in Scheiben schneiden. Das Fleisch mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Dazu zum Beispiel Kartoffelpüree und nach Belieben mit gerösteten Speckstreifen und mit blanchierten, in Butter geschwenkten Rosenkohlblättern garnieren.

[1] Man kann natürlich auch Wildschweinstücke so zubereiten, die Garzeit dann dementsprechend anpassen. Darauf achten, dass es sich bei heutigem Wildschweinfleisch meist um zartes Fleisch handelt!