



Würziger Braten vom Wildschweinerücken

Für 6 Personen

Zutaten

1 EL gehackte Salbeiblätter
1 EL gehackte Majoranblätter
1 TL gehackte Thymianblätter
2 Lorbeerblätter
1 TL schwarze Pfefferkörner
6 Wacholderbeeren
250 ml Orangensaft
500 ml trockener Rotwein
ca. 1,5 kg Wildschweinerücken, ausgelöst
aber mit Schwarte
3 EL Butterschmalz oder Olivenöl
2 EL eiskalte Butter
Gewürznelken
Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Salbei-, Majoran- und Thymianblätter fein wiegen. Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Wacholderbeeren in einem Mörser zerstoßen. Alles in eine große Schüssel geben, mit Orangensaft und Rotwein aufgießen und gut vermischen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen, die Fettseite rautenförmig einschneiden und an den Kreuzungspunkten der Schnitte mit Gewürznelken spicken. In die Marinade geben und 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

2 Den Backofen auf 180-200 °C vorheizen. Das Fleisch trocken tupfen und salzen, die Fettseite mit Salz einreiben und die Gewürznelken entfernen. In einem Bräter das Butterschmalz oder Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin rundum anbraten, vor allem die Fettseite. Mit der Marinade ablöschen und mit der Fettseite nach oben im Backofen 90-100 Minuten garen. Dabei ab und zu mit dem Fond begießen.

3 Wenn die Fettseite schön kross ist, das Fleisch herausnehmen und warm beiseitestellen. Den Fond eventuell etwas entfetten und in einen Topf geben. Aufkochen und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Butter binden.

4 Das Fleisch in Scheiben schneiden, eventuell ausgetretenen Fleischsaft unter die Sauce heben. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit etwas Sauce überzogen servieren. Die restliche Sauce separat dazu reichen.