



Wildschweinbraten mediterran

Für 6 Personen

Zutaten

6 Wacholderbeeren
10 schwarze Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
1 EL gehackte Majoranblätter
1 EL gehackte Thymianblätter
1 EL gehackte Rosmarinblätter
4 Knoblauchzehen
500 ml trockener Rotwein
1,5 kg küchenfertiger Keulenbraten ohne Knochen vom Wildschwein
4 Schalotten
1,2 kg reife Tomaten
4 EL Butterschmalz oder Olivenöl
1 EL Kräuter der Provence
12 mit Sardellenpaste gefüllte grüne Oliven
Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Wacholderbeeren, die Pfefferkörner und die Lorbeerblätter in einem Mörser zerstoßen. Die Majoran-, Thymian- und Rosmarinblätter fein wiegen. Den Knoblauch abziehen, in feine Scheiben schneiden und in Salz zerstoßen. Alles in eine Schüssel geben und mit dem Rotwein aufgießen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, aufrollen, mit Küchengarn zusammenbinden, dazugeben und 24 Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren lassen. Nach 12 Stunden den Braten einmal wenden.

2 Das Fleisch aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Tomaten jeweils einzeln darin kurz überbrühen, kalt abschrecken, häuten und klein hacken, die Stielansätze aussortieren. In einem großen Schmortopf das Butterschmalz oder Olivenöl erhitzen und den Braten darum scharf goldbraun anbraten. Die Schalotten dazugeben und leicht anrösten. Mit der Marinade ablöschen, die Tomaten und Kräuter der Provence dazugeben und zugedeckt bei geringer Hitze 90 - 120 Minuten schmoren lassen. Das Fleisch gelegentlich mit dem Fond begießen.

3 Den Braten herausnehmen und warm beiseitestellen. Die Tomatensauce unter ständigem Rühren auf die gewünschte Konsistenz einkochen und noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Den Braten in Scheiben schneiden, eventuell austretenden Fleischsaft in die Sauce rühren. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit etwas Sauce überziehen, mit den Oliven garnieren und die restliche Sauce separat servieren.