

Geschmorter Wildschweinrücken mit Apfelrotkohl und Kartoffelschaum

Zutaten für vier Personen:

- 600 g knochenlosen Wildschweinrücken
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Zweige Rosmarien
- 150 ml Rotwein
- 50 ml Ahornsirup
- 200 ml Wildfond
- 1 Esslöffel dunklen Soßenbinder
- 5 - 10 Wacholderbeeren
- 400 g Rotkohl
- 1 Apfel
- 50 g Gänseschmalz
- 1 gehackte Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 5 - 10 Nelken
- 1 Esslöffel Essig
- 500 g mehlig Kartoffeln
- 50 ml Schlagsahne
- 30 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Zucker.



Zubereitung:

Den Rotkohl in feine Streifen schneiden, das Gänseschmalz in einem Topf zerlassen und den geschnittenen Rotkohl dazugeben. Mit Salz, Essig und Zucker würzen, die Zwiebel mit dem Lorbeerblatt und den Nelken spicken und ebenfalls zum Rotkohl geben. Das ganze etwa 40 Minuten zusammen mit dem geraspelten Apfel garen. Die Kartoffeln schälen und nebenher kochen lassen. In der Zwischenzeit den Wildschweinrücken von Sehnen und Fett befreien und mit Salz, Wacholder sowie Pfeffer aus der Mühle kräftig würzen. Anschließend das Fleisch in heißem Olivenöl zusammen mit den Rosmarinzweigen von allen Seiten scharf anbraten, mit Rotwein und Ahornsirup ablöschen und mit dem Wildfond auffüllen. Den Wildschweinrücken auf kleiner Flamme etwa 10 Minuten zugedeckt garen, die Soße mit Soßenbinder andicken. Die fertig gegarten Kartoffeln durchpressen und mit Salz sowie Muskat würzen. Die Sahne und die Butter erhitzen und ebenfalls unter das Kartoffelpüree heben.

Guten Appetit!