

Wildschweintrücken mit kandierten Feigen

Zutaten:

1,5 kg Wildschweintrücken am Knochen
30 g Butterschmalz
1 Zwiebel
1 TL gerebelter Salbei
1 TL zerstoßene Wacholderbeeren
100 ml trockener Weißwein
2 Karotten
1 Stück Lauch
350 ml Wildbrühe (darf auch Instant-Fleischbrühe sein)

...für die Sauce:

1/2 Becher Sahne
Bratensatz
Kartoffelmehl
Pfeffer aus der Mühle, Salz

...für die Feigen:

6 frische Feigen
40 g Butter
2 EL Zucker
2 EL Orangenmarmelade
100 ml frischer Orangensaft
1 kleingeschn. Peperoni 5
0 Walnusskerne
je 1 Prise Cayennepfeffer und Zimtpulver
2 EL Obstessig (z.B. Apfelessig)

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad C vorheizen. Wildschweintrücken mit Pfeffer, Salz, Salbei und den Wacholderbeeren würzen. Zwiebeln, Karotten und Lauch putzen und kleinschneiden. Im Bräter Butterschmalz erhitzen, darin den Wildschweintrücken bei zur ¼ckgeschalteter Hitze anbraten. Bratensatz mit Weißwein anlösen.

Das kleingeschnittene Wurzelgemüse zugeben und mit anbraten. Wildbrühe angießen und

bei geschlossenem Deckel im Ofen ca. 60 Minuten garen.
Braten aus dem Bräter nehmen und in Alufolie einschlagen.

Sauce: Im Stieltopf die Sahne erwärmen. Bratensaft durch ein Haarsieb zugießen, mit Kartoffelmehl leicht binden, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Kandierte Feigen: Feigen schälen und halbieren. In weiterem Stieltopf die Butter schmelzen, den Zucker einrühren und karamellisieren lassen. Orangenmarmelade zugeben, Orangensaft angießen, alles aufkochen.

Peperoni in den Zucker-Orangen-Sud geben, mit Cayennepfeffer, Zimt und Essig abschmecken. Feigen einlegen und kurz garziehen lassen.

Zum Schluss die Walnusskerne unterheben.

Fleisch vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden.

Mit der Sauce und den karamellisierten Feigen und Walnüssen servieren.

Beilagen: Kroketten, Rosenkohl