

WILDSCHWEIN KARREE - FRENCH RACK IM BACKOFEN



Vorbereitung 15 Minuten, Kochzeit 215 Minuten



Zutaten:

z.B. 1000 Gramm Wildschweinkarree mit Knochen, 2 EL Butterschmalz, 8 Knoblauchzehen, 2 kleine Rosmarinzwige, 2 TL grobes Meersalz, je 1 TL Senfkörner u. rote Pfefferbeeren, 2 EL feiner Dijonsenf, 1 Zweig Thymian u. Bohnenkraut, 1 Karotte, 2 Zwiebeln, 1 Stange Staudensellerie, 1 Stange Lauch, 1 EL Tomatenmark, 100 ml Portwein, 250 ml Rotwein, 200 ml Wild Jus, 2 Lorbeerblätter, 10 zerstoßene schwarze Pfefferkörner, 2 Pimentbeeren zerkleinert, 2 EL Balsamico, 2 EL eiskalte Butter, Salz und Pfeffer aus der Mühle.



Zubereitung:

1. Das Fleisch trocken tupfen und die Knochen mit Alufolie umwickeln. Dann die Knoblauchzehen in Scheiben schneiden und den Rosmarin in Abschnitte teilen. Senfkörner, Pfefferbeeren und Salz mörsern, mit dem Senf, einer Knoblauchzehe vermischen und das Fleisch damit einstreichen. Dann den restlichen Knoblauch und den Rosmarin zwischen die Knochen stecken.
2. Das Fett in einem großen Bräter erhitzen und das Fleischstück rundum gut anbraten. Inzwischen das Gemüse und die Zwiebeln klein schneiden. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen. Das Gemüse in den Bräter geben und zusammen mit dem Tomatenmark anbräunen. Mit Portwein ablöschen und etwas einkochen lassen.
3. Dann mit Rotwein und Wildfond (aus dem Wild Jus) auffüllen, etwas einkochen lassen, dann den Lorbeer, Piment, die Pfefferkörner sowie das Fleisch wieder in die Sauce geben und zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 90 Grad etwa 180 bis 200 Min. (Kerntemperatur 68 - 70 Grad) garen.
4. Dann den Ofen ausschalten und den Braten ca. 15 Minuten ruhen lassen. Inzwischen den Bratensaft durch ein Sieb geben, kurz aufkochen, mit Balsamico, Salz & Pfeffer abschmecken sowie mit kalter Butter binden.