

Rezept

Gezupftes Wildschwein mit Antipasti und Hirtensalat

Ein Rezept von Gezupftes Wildschwein mit Antipasti und Hirtensalat, am 26.04.2024

Zutaten

Für das Fleisch

½ TL	Salz	½ TL	Pfeffer
3 EL	Olivenöl		edelsüßes Paprikapulver
½ TL	Knoblauchgranulat	2 TL	Zucker
800 g	Wildschweinnacken	500 ml	Apfelsaft
2 Zweige	Rosmarin	6 Zweige	Thymian
6 Stängel	Oregano		

Für die Antipasti

1	Aubergine		Salz
1	Zucchini	4	Schalotten
50 ml	Olivenöl		Kräutersalz
4 EL	Aceto balsamico bianco		

Für den Salat

180 g	Schafskäse (z. B. Feta)	150 g	Kirschtomaten
150 g	Kräuter-Oliven (ohne Stein)		Salz
	Pfeffer	2 EL	Olivenöl (nach Belieben)

Außerdem

- 1 Baguette

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 970 kcal, 58 g F, 54 g EW, 57 g KH

Zubereitung

1. **Fleisch:** Am Vortag Salz, Pfeffer, Olivenöl, Paprikapulver, Knoblauchgranulat und Zucker in einer Schüssel mischen. Das Fleisch trocken tupfen, von Sehnen, Häuten und Fett befreien, auf Frischhaltefolie legen und auf beiden Seiten mit der Marinade einreiben. 100 ml Apfelsaft mit einer Fleischspritze aufziehen und in das Fleisch spritzen. Die Kräuter waschen, trocken tupfen und darauf verteilen. Das Fleisch in die Folie wickeln und mindestens 12 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.

2. Am nächsten Tag den Backofen auf 110° (Umluft) vorheizen. Das Fleisch auswickeln und den Saft in einer ofenfesten Form auffangen. Die Kräuter entfernen, den übrigen Apfelsaft (400 ml) in die Form geben. Das Fleisch auf den Rost (Mitte) legen und ein Bratenthermometer hineinstecken. Die Form darunterstellen. Das Fleisch ca. 6 Std. garen. Nach 3 Std. sollte eine Kerntemperatur von ca. 70° erreicht sein. Falls es trocken aussieht, mit dem Sud aus der Form bepinseln.

3. Antipasti: Aubergine und Zucchini putzen und waschen. Aubergine längs in dünne Scheiben schneiden, salzen und ziehen lassen. Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden. Schalotten schälen und halbieren. Aubergine abtupfen. Die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen, Aubergine und die Hälfte der Schalotten darin knusprig braten, salzen und mit 2 EL Essig ablöschen. Herausnehmen. Die Zucchinischeiben genauso braten, salzen und mit dem übrigen Essig (2 EL) ablöschen. Das Gemüse in eine Schüssel geben und 2 Std. ziehen lassen.

4. Salat: Schafskäse würfeln und in eine Schüssel geben. Tomaten waschen, vierteln und mit den Oliven dazugeben. Alles mischen und mit Salz, Pfeffer und nach Belieben Olivenöl würzen.

5. Das Fleisch herausnehmen, in Alufolie und Handtücher wickeln und ca. 1 Std. ruhen lassen. Dann mit zwei Gabeln klein zupfen und in eine Schale geben. Das Baguette in Scheiben schneiden. Fleisch, Antipasti, Salat und Baguette servieren.