Rezept

Wildschweinbraten mit Maronenpüree

Ein Rezept von Wildschweinbraten mit Maronenpüree, am 05.06.2025

Zutaten

4	Knoblauchzehen
1 TL	getrockneter Thymian
5 EL	Olivenöl
	Salz
1	Möhre
1	dünne Stange Lauch
	2-3 Zweige frischer Thymian
800 ml	Wildfond
2 EL	Johannisbeergelee
500 g	vorgegarte Maronen (vakuumverpackt)
100 g	Sahne
	Pfeffer
10	Wacholderbeeren
	Pfeffer
2 kg	Wildschweinbraten (Schulter oder Keule)
1	Zwiebel
1 Stück	Knollensellerie
1/4 l	trockener Rotwein
1	Lorbeerblatt
100 g	Sahne
3 EL	Gin (nach Belieben)
350 ml	Milch
	Salz
	Muskatnuss, frisch gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. 2 Knoblauchzehen schälen und hacken. Mit den Wacholderbeeren, dem Thymian und 1 TL frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer im Mörser fein zerstoßen. 1 EL Öl unterrühren. Das Fleisch kalt abwaschen, trocken tupfen, von Häutchen und Sehnen befreien und mit der Würzmischung einreiben. Bei Zimmertemperatur 1 Std. zugedeckt durchziehen lassen.

2. Den Backofen samt Fettpfanne auf 240° vorheizen. Den Braten rundherum kräftig salzen. 2 EL Öl in die Fettpfanne geben, den Braten hineinlegen und im heißen Ofen (unteres Drittel, Umluft 220°) von jeder Seite 15 Min. anbraten. Die Fettpfanne mit dem Braten aus dem Ofen nehmen, das Fleisch mit Alufolie abdecken. Die Ofentemperatur bei geöffneter Backofentür auf 80° absenken. Die Alufolie entfernen, den Braten in der Fettpfanne wieder in den Ofen (unteres Drittel, keine Umluft) schieben und bei 80° ca. 4 Std. garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 65° erreicht hat.

3. 2 Std. vor Ende der Garzeit die Zwiebel und den übrigen Knoblauch schälen und hacken. Das Gemüse putzen, waschen und grob schneiden. Einen Topf erhitzen und das übrige Öl hineingeben. Zwiebel, Knoblauch und Röstgemüse darin 3 Min. unter Rühren anbraten, mit dem Rotwein ablöschen. Bei starker Hitze 10 Min. einkochen lassen. Die Thymianzweige waschen und mit dem Lorbeerblatt dazugeben. Mit dem Wildfond auffüllen und alles bei mittlerer Hitze 1 Std. 30 Min. einkochen lassen.

4. 20 Min. vor Ende der Garzeit die Maronen in einem Topf mit der Milch bedecken, einmal aufkochen und bei schwacher Hitze 10 Min. zugedeckt kochen lassen. Die Sahne steif schlagen. Die Maronen im Topf mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Schlagsahne unterziehen und das Püree mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat abschmecken. Zugedeckt warm halten.

5. Die Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf abgießen, Röstgemüse, Zwiebel und Knoblauch ausdrücken und wegwerfen. Sahne und Johannisbeergelee dazugeben und bei starker Hitze 10 Min. einkochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit dem Gin abschmecken. Den Braten herausnehmen und in Scheiben schneiden. Mit dem Maronenpüree und der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu schmecken glasierte Möhren und ein reifer Rotwein.