

Rezept

Wildschweinbraten mit Sahnewirsing

Ein Rezept von Wildschweinbraten mit Sahnewirsing, am 19.04.2024

Zutaten

1,6 kg Wildschweinbraten (Schulter oder Keule)	2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl	1 EL getrockneter Salbei
Salz	Pfeffer
400 ml Wildfond (aus dem Glas)	3 EL Gin (nach Belieben)
Küchengarn	1 großer Kopf Wirsing (ca. 1 kg)
Salz	50 g Haselnussblättchen
2 EL Butterschmalz	500 g vorgegarte Maronen (vakuumverpackt)
1 TL Zucker	200 g Sahne
Muskatnuss, frisch gerieben	Eiswürfel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen samt ofenfester Form auf 80° vorheizen. Das Fleisch von Häutchen und Sehnen befreien. Den Knoblauch schälen und durchpressen. Mit 1 EL Öl und dem Salbei verrühren. Das Fleisch kräftig salzen und pfeffern, mit der Würzmischung einreiben und mit Küchengarn binden. Das übrige Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch rundherum 8-10 Min. anbraten. In die Form setzen und im Ofen (Mitte) 5 Std. garen. Den Bräter nicht auswaschen.
2. Vom Wirsing den Strunk keilförmig ausschneiden, die Blätter ablösen, waschen und abtropfen lassen. Die harten Rippen entfernen und die Blätter in 1 cm breite Streifen schneiden. Wasser aufkochen, salzen und den Wirsing darin 4-5 Min. blanchieren. Durch ein Sieb abgießen und in Eiswasser abschrecken, damit er seine Farbe behält. Anschließend im Sieb abtropfen lassen. Den Bräter wieder erhitzen, den Bratensatz mit dem Fond ablöschen. Bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen.
3. Die Haselnussblättchen in einer Pfanne rösten, bis sie duften, herausnehmen. 1 EL Butterschmalz in der Pfanne schmelzen. Die Maronen mit Zucker und ½ TL Salz darin bei mittlerer Hitze in 5-6 Min. erwärmen und glasieren, dabei regelmäßig die Pfanne rütteln. Zugedeckt warm halten.
4. Das übrige Butterschmalz in einem Topf erhitzen, Wirsing und die Sahne dazugeben. Aufkochen lassen und 5 Min. bei mittlerer Hitze garen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat abschmecken. Die Maronen unterheben. In eine vorgewärmte Schüssel füllen und mit den Haselnüssen bestreuen.
5. Den Bratensaft aus der Form im Ofen zum eingekochten Fond geben. Nach Belieben mit Gin, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Braten in Scheiben schneiden und mit Sauce und Wirsing servieren.