

Wildschwein mit Oliven und Walnüssen



(c) Fotograf: Kurt-Michael Westermann

Zubereitung:

Das Wildschweinfleisch grobwürfelig schneiden. Vier Schalotten halbieren, die Karotten in feine Scheiben schneiden. Die Fleischwürfel gleichmäßig in einem geeigneten Gefäß verteilen und mit Wein sowie Essig aufgießen. Schalotten, Karotten, Kräutersträußchen und die Gewürze hinzufügen, das Gefäß abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Tags darauf die Fleischwürfel einzeln aus der Marinade heben, auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen und zum Schluss noch einmal einzeln trocken tupfen. Nun den Speck und die restlichen Schalotten in kleine Würfel schneiden. Den Speck in einem Schmortopf in heißem Öl leicht anbraten. Fleischstücke mit den Schalotten zugeben und alles scharf anbraten. Die Marinade mitsamt allen Zutaten dazugießen. Zerdrückten Knoblauch sowie klein geschnittene Orangenschale zugeben und bei Bedarf so viel Wildfond oder Suppe nachgießen, dass das Fleisch gerade bedeckt ist. Alles aufkochen, Deckel aufsetzen und im auf 150 °C vorgeheizten Herd 4–5 Stunden schmoren. Kurz vor Ende der Garzeit die entkernten und halbierten Oliven sowie die geschälten Walnüsse hinzufügen und noch kurz mitschmoren. Das Fleisch sollte nun so weich sein, dass man es mit dem Löffel zerteilen kann. Bei Bedarf noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Wenn Sie den Saft lieber etwas molliger bevorzugen, so verkneten Sie am besten ein nussgroßes Stück Butter mit Mehl und lösen es vor dem Servieren im Saft auf.



Zutaten:

- 1,5 kg Wildschweinfleisch (aus Schulter oder Keule)
- 200 g Räucherspeck
- 8 Stück Schalotten
- 4 Stück Karotten (klein)
- 1 Stück Kräutersträußchen (im Gazesäckchen)
- 1 Blatt Lorbeer
- 2 Stück Gewürznelken
- Muskatnuss
- 4 Stück Wacholderbeeren (zerdrückt)
- Rosmarin
- einige Pfefferkörner
- 750 ml Rotwein (würzig)
- 100 ml Rotweinessig
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 Stück Orange (Schale)
- 300 ml Wildfond (oder Rindsuppe)
- 3 EL Olivenöl
- 200 g Oliven (schwarz)
- 100 g Walnüsse (geschält)
- Salz
- Pfeffer

Portionen: 6

Kochdauer: mehr als 60 Minuten

Was ich sonst noch
kaufen muss:

