

Wildschweinbraten mit Haselnusskruste

Zutaten für 8 Personen (Vorspeise)

12 Zweige Rosmarin
4 Knoblauchzehen
100 g Sellerie
1,2 kg Wildschwein-Entrecôtes
2 EL Bratbutter
4 dl Gemüsebouillon
4 dl Weisswein
1 dl Gin
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Kruste

150 g Butter weich
100 g Haselnüsse gemahlen
50 g Paniermehl
2 TL Kakaopulver ungesüsst
2 Eigelb
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

1. Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
2. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen. $\frac{1}{3}$ der Nadeln fein hacken, den Rest für die Sauce beiseitestellen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Sellerie schälen und klein würfeln.
3. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und das Fleisch rundum 8 Minuten anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben, mit dem gehackten Rosmarin bestreuen und im 80 Grad heissen Ofen je nach gewünschter Garstufe 60–75 Minuten nachgaren lassen.
4. Im Bratensatz den beiseitegestellten Rosmarin leicht anrösten. Knoblauch und Sellerie beifügen und kurz andünsten. Mit der Bouillon ablöschen und alles 10 Minuten leise kochen lassen. Anschliessend Weisswein und Gin beifügen und weitere 10 Minuten kochen lassen. Am Schluss die Sauce mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Den Rahm beifügen und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Für die Kruste die Butter geschmeidig rühren. Die restlichen Zutaten beifügen und die Masse mit Salz sowie Pfeffer würzen. Die Masse auf ein Stück Klarsichtfolie geben und die Butter in der Grösse der Oberfläche des Fleischstückes ausstreichen. Die Butterplatte bis zur Verwendung kühl stellen.
6. Nach 80 Minuten das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Die Ofentemperatur auf 230 Grad Grillstufe einstellen und aufheizen lassen.
7. Die Butter mit der Folie nach oben auf das Fleischstück legen, gut festdrücken und die Folie entfernen. Das Fleisch mit der Kruste bei 230 Grad Grillstufe im oberen Drittel des Ofens schön goldbraun überbacken. Achtung, damit bei einigen Öfen der Grill voll glüht, muss die Ofentüre einen Spalt geöffnet sein!
8. Inzwischen die Sauce aufkochen. Das Fleisch in Tranchen schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce umgiessen.