

## Eine starke Kombi: Wildschweintrüben mit Speck-Zwiebelmarmelade



### Wild verträgt kräftige Partner...

Wild und eine süß-sauer-rauchige Speckmarmelade sind ein außergewöhnliches Traumpaar. Wir haben das auf der grünen Woche in Berlin getestet und an die Besucher gebracht. Die Resonanz war einheitlich: "Das schmeckt ja unglaublich toll!". Übrigens haben wir gut durchwachsenen Schwarzwälder Speck und die Bodenseespezialität Hörli Bülle (Zwiebel) verwendet. Das Gewürzgeheimnis ist geräuchertes Paprikapulver. Das gibt das besondere Barbecue-Aroma.

Die rassige Soße passt nicht nur zu aromatischem Wildschwein. Auch zu Geflügel, Rind und Käse schmeckt es prima. Darum nun die Rezeptur für Speck-Zwiebelmarmelade und Wildschweintrüben:

## Zutaten

### Für 4 Personen

#### Fleisch:

- 700-800 g Wildschweinfilets
- Salz, Pfeffer, Wildgewürz, Öl zum Braten, Butter
- Extra: Holzofenbrot, Seele oder Baguette

#### Für die Speck-Zwiebelmarmelade:

- 250 g Speck, durchwachsen
- 500 g Zwiebeln, rot
- 500 ml Rotwein
- 1 Knoblauchzehe, geschnitten
- 50 g brauner Rohrohrzucker
- 2 EL Paprika, geräuchert
- Salz und Pfeffer
- Chili, Pfeffer
- 50 ml Balsamessig, dunkel
- 50 g Pflaumenmus
- 1 Sternanis
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Piment, gemahlen
- 1 TL Thymianblättchen

## Zubereitung

Den Speck würfeln und in einem Topf 5 Minuten, bei mittlerer Hitze, knusprig braten. Dann die Speckwürfel herausnehmen und beiseitestellen.

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Im ausgelassenen Fett glasig braten, danach die Speckwürfel und den geschnittenen Knoblauch hinzugeben. Mit 500 ml Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Nun 50 g braunen Zucker, 2 EL Paprika, Salz, Pfeffer, 50 ml Essig, 50 g Pflaumenmus, 1 Sternanis, 1 Lorbeerblatt, Piment und Thymianblättchen hinzugeben. Alles ca. 45 Minuten einkochen, bis es dickflüssig wie Marmelade ist. In saubere Gläser abfüllen und, wenn möglich, 1 Tag durchziehen lassen.

Das Wildschweinfilet mit Salz, Pfeffer, 2 EL Öl und 1-2 EL Wildgewürz einreiben. Anschließend im Ofen bei 70°C (Umluft) 1 Stunde (unangebraten) vorgaren. Zum Servieren aus dem Ofen nehmen und in der heißen Pfanne von beiden Seiten ca. 2 Minuten goldbraun rösten.

Mit Brot, Wildkräutersalat und Speck-Zwiebelmarmelade servieren.

**Tipp:** Die Speckmarmelade schmeckt prima zu Fleisch, Käse und Würstchen.