

Wildschweintrüben mit Speck-Zwiebelmarmelade



Zutaten:

Für 4 Personen

Fleisch:

- 700-800 g Wildschweintrüben
- 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.