

Wildschweinrücken in Senf-Sauce mit Artischockenherzen, Wurzeln und Kartoffelbrei



Wildschweinrücken mit Artischockenherzen, Wurzeln und Kartoffelbrei, mit viel Senfsauce übergossen

Wildschweinrücken ist ähnlich aufgebaut wie Lammkoteletts, nur sind diese in Scheiben. Der Wildschweinrücken am Stück beinhaltet einen Teil der Wirbelsäule, dann nach links und rechts unten verlaufende Rippenstücke und darüber und darunter Fleisch. Aus diesem Grund dachte ich mir, dass man den Wildschweinrücken auch in Scheiben schneiden bzw. hacken und kurzbraten kann. Leider kam ich erst sehr spät abends oder in der Nacht zum Kochen. Nachdem ich mit einem sehr schweren Hackmesser versucht hatte, die erste Scheibe von dem Wildschweinrückenstück abzutrennen und die Wirbelsäule, die sehr fest ist, durchhacken wollte, wurde mir klar, dass ich dies um diese Tageszeit nicht mehr machen konnte. Das Hacken hätte viel zu viel Lärm verursacht und meine Nachbarn wären

vor meiner Wohnungstür gestanden.

Aber auch, als ich am darauffolgenden Tag tagsüber, wenn das Hacken nicht so störte, versuchte, den Wildschweintrücken mit dem Hackmesser in Scheiben zu hacken, musste ich erfolglos aufgeben. Die Wirbelsäule ist zu stark, so dass ich sie nicht mit dem Hackmesser durchtrennen konnte. Also lieber beim Kauf des Wildschweintrückens diesen vom Schlachter mit der Fleischsäge in Scheiben sägen lassen.

Ich habe dann den Wildschweintrücken im Ganzen wie einen Braten in der Sauce für 1 Stunde in einem großen Topf zubereitet. Für das Servieren muss man eben das Fleisch aus dem Wildschweintrücken ausschneiden. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 1 kg Wildschweintrücken
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 100 ml trockener Weißwein
- 500 ml Wild- oder Gemüsefond
- 3 EL scharfer Senf

- 1 EL Senfkörner
- 10 Wacholderbeeren
- 4 Pimentkörner
- $\frac{1}{2}$ TL Hot Madras Curry Powder
- $\frac{1}{2}$ TL Harissa
- $\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel

- 2 EL Mehl
- Paprika
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- 8–10 Artischockenherzen, ca. 250 g, aus der Dose

- 2 große Wurzeln
- 2 Portionen Kartoffelbrei
- 1 Zweig frische Petersilie

Zubereitungszeit: 1 ½ Stdn.



Roher Wildschweinrücken

Würzen Sie den Wildschweinrücken von allen Seiten gut mit Paprika, Salz und Pfeffer. Schälen Sie die Zwiebel und die Knoblauchzehen und schneiden sie klein. Erhitzen Sie Butter in einem großen Topf und braten den Wildschweinrücken von allen Seiten jeweils 1–2 Minuten gut an. Nehmen Sie ihn heraus und stellen ihn warm. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen in die Butter geben und schön braun anbraten. Lösen Sie auf alle Fälle mit einem Kochlöffel die Röststoffe, die sich vom Anbraten des Wildschweinrückens auf dem Topfboden gebildet haben, gut ab. Löschen Sie mit dem Weißwein ab und geben Sie den Fond und den Senf hinzu. Zerkleinern Sie die ganzen Senfkörner in einem Mörser. Geben Sie sie zusammen mit den anderen Gewürzen hinzu. Legen Sie den Wildschweinrücken wieder in die Sauce und lassen Sie ihn für 1 Stunde bei geringer

Hitze zugedeckt im Topf köcheln. Die Sauce binden Sie zum Schluss noch mit etwas Mehl und schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.

Bereiten Sie 20 Minuten vor Ende der Garzeit des Wildschweinrückens das Gemüse zu. Schälen Sie die Wurzeln, schneiden sie in grobe Stücke und kochen sie in kochendem Wasser 20 Minuten, damit sie zwar gar, aber noch knackig sind. Kurz vor Ende der Garzeit geben Sie die Artischockenherzen aus der Dose hinzu und erhitzen sie im kochenden Wasser.

Den Kartoffelbrei können Sie frisch zubereiten, dazu benötigen Sie nur einige geschälte und gekochte Kartoffeln, etwas Milch, Salz und Pfeffer und eine Prise frische Muskatnuss. Die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer fein zerstampfen, mit ein wenig Milch verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und abschmecken. Ich habe mir allerdings aus Zeitgründen diesmal mit Kartoffelbrei aus der Packung beholfen.

Nehmen Sie den Wildschweinrücken aus der Sauce und schneiden Sie das Fleisch mit einem scharfen Messer aus dem Wildschweinrücken heraus. Richten Sie das Fleisch auf großen Tellern an, geben Sie von den groben Wurzelstücken, den Artischockenherzen und den Kartoffelbrei hinzu und übergießen alles großzügig mit der Senfsauce. Garnieren Sie alles mit ein wenig kleingeschnittener Petersilie.