

Geschmorte Wildschweinkeule mit Rotwein-Früchten

Von XMAStotal.de

für 2 Personen

Zutaten

für die Wildschweinkeule	für die Früchte	für die Gnocchi
1 ca. 1,5-2 kg schwere (ohne Knochen) Wildschweinkeule	2 Birnen	1,2 kg mehlig kochende Kartoffeln
1 Bund Suppengrün	2 Äpfel	100 g Kartoffelmehl
2 rote Zwiebeln	12 weiße oder rote Weintrauben	6 Eigelb
2 frische Zweige Rosmarin	8 getrocknete Feigen	100 g Butter
1 Bund Thymian	2 Orangen	Muskat
4 Lorbeerblätter	1 Schote Vanille	Salz
1 junge Knolle Knoblauch	2 Sternanis	für die Arbeitsfläche: etwas Mehl
50 g luftgetrockneter, durchwachsener Speck	1 Stange Zimt	
1 Bio- Zitrone	1 Zweig Rosmarin	
1 frische Chilischote	1 EL Honig	
1 Stück (ca. 2 cm) Ingwer	2 EL Puderzucker	
3/4 l Wasser	0,4 l Chianti	
0,75 l Rotwein	4 EL Olivenöl	
1 EL Tomatenmark		
Olivenöl		
Salz und Pfeffer		
1 EL indische Gewürzmischung "Vadouvan"		

Kochanleitung

Wildschweinkeule von Fett und Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer einreiben. Olivenöl in einem großen Schmortopf erhitzen und die Keule von allen Seiten anbraten.

Gemüse putzen und würfeln, Zwiebeln (mit Schale) und Knoblauchknolle teilen. Schale einer halben Zitrone ablösen, Ingwer in Scheiben schneiden. Die Keule aus dem Bratentopf nehmen, das Gemüse hineingeben und rösten. Wein und Wasser angießen, dann Kräuter, Speck, Ingwer, Vadouvan-Gewürzmischung und Tomatenmark hinzufügen und alles vermengen.

Keule in den Sud legen, sodass sie zur Hälfte von der Flüssigkeit bedeckt ist. Den Schmortopf verschließen und in den 200 Grad warmen Ofen schieben. Die Temperatur nach einer halben Stunde auf 160 Grad reduzieren und die Wildschweinkeule weitere 60 Minuten garen. Dabei immer wieder mit dem Sud begießen. Eventuell auch etwas Wein und Wasser nachgießen.

Keule aus dem Schmortopf heben und warm stellen. Den Sud durch ein Sieb gießen, Gemüse und Gewürze auffangen und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Birnen längs schälen, sodass die Hälfte der Schale an den Früchten bleibt, dann vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel entkernen und in Ringe schneiden. Orangen schälen und das Fruchtfleisch ebenfalls in Ringe schneiden. Vanillestange einritzen.

Butter in einer hohen Pfanne erhitzen und die Birnen und Äpfel kurz andünsten. Puderzucker in die Pfanne geben und die Früchte darin wälzen, bis der Zucker leicht karamellisiert. Orangen, Feigen, Trauben, Honig, Gewürze und Rotwein hinzufügen und die Früchte aufkochen lassen. Die Pfanne verschließen und alles bei kleiner Hitze circa zehn Minuten schmoren lassen.

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und Portionen vom Kartoffelteig zu zwei bis drei Zentimeter dicken Würsten ausrollen. Die Teigrollen in circa zwei Zentimeter dicke Stücke schneiden oder teilen. Die Gnocchi vorsichtig in leicht kochendes Salzwasser geben und einige Minuten ziehen lassen. Steigen sie an die Wasseroberfläche, sind sie gar.

Anrichten:

Die Wildschweinkeule in Scheiben schneiden und mit der Soße, den Früchten und den Gnocchi servieren.