



## Wildschweinrack mit Portwein-Pflaumen, Bratkartoffeln und caramelisiertem Apfel

Das Fleisch vom Wildschwein ist von hellroter Farbe und mit einem zarten Wildgeschmack. Scharf angebraten und im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 60° - 65° gegart, wird es schön saftig und zart. Eine kräftige Marinade mit Portwein, Knoblauch, Rosmarin und Wacholder ergänzt den Wildgeschmack ganz vorzüglich. Zu diesem würzigen Fleisch passt ein herb-süßlicher Jus mit in Portwein eingelegten Dörripflaumen ausgezeichnet.

Das passen gebratene Kartoffelspälten und leicht caramelisierte Apfelschnitze.

### Zutaten (3 Portionen)

1 Wildschweinrack, ca. 700g

#### Marinade:

10 Wacholderbeeren getrocknet  
5cl roter Portwein  
1 Zweig frischer Rosmarin  
1-2 Knoblauchzehen  
Salz und Pfeffer

#### Pflaumen-Jus:

1,5dl Rindsbouillon  
10 Dörripflaumen

#### Beilagen:

500g festkochende Kartoffeln  
2 säuerliche Äpfel (Boskoop)  
20g Tafelbutter  
1El Zucker  
Salz

## Zubereitung

Pflaumen halbieren oder vierteln und in ca. 2cl Portwein einlegen, bis zur Zubereitung der Sauce ziehen lassen.

Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen und 1/2 Stunde in 5cl Portwein einlegen. Portwein absieben, die Wacholderbeeren leicht ausdrücken und entsorgen. Rosmarin fein hacken (Wiegenmesser) und zum Portwein geben, Knoblauchzehen dazupressen und gut vermischen.

Wildschweinrack ringsum salzen, pfeffern und üppig mit der Marinade einpinseln. 2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur ziehen lassen.

Ofen auf 150° vorheizen.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Rack allseitig, auch auf den Stirnseiten, in Bratbutter kurz und heiss anbraten. In ein Bratgeschirr legen und nochmals mit der Marinade einpinseln. Das Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken und das Rack in den Ofen schieben. Rack nach 30 Minuten nochmals mit der Marinade einpinseln. Bis zu einer Kerntemperatur von 58° garen. Das dauert ca. 45 Minuten. Ofen ausschalten und kurz entlüften (ca. 1 Minute). Das Rack 10 Minuten nachziehen lassen, die Kerntemperatur steigt dabei auf ca. 65°.

Bratensatz mit Bouillon ablöschen, aufrühren und in ein Saucenpfännchen absieben. Eingelegte Pflaumen mit dem Portwein zugeben. Leicht einkochen lassen und mit Pfeffer abschmecken. Allfälliger Bratensaft aus dem Ofengeschirr zur Sauce giessen.

Kartoffeln schälen und zu groben Spalten schneiden. In Bratbutter unter häufigem Wenden ca. 10-15 Minuten braten. Dabei salzen.

Butter aufschäumen lassen, Zucker zugeben und leicht caramelisieren lassen. Apfel ungeschält zu Schnitzen schneiden, zugeben und ein paar Mal im Caramel wenden. Apfelschnitze möglichst kurz vor dem Caramelisieren rüsten, damit sie nicht braun werden. Sie sollten nicht zu weich werden, nach ca. 6-7 Minuten sie sie bereit zum Anrichten.









