



Wildschwein-Entrecôte am Stück an Sherry-Jus und Preiselbeeren

Das Entrecôte ist aus dem Zwischenrippenstück geschnitten, also eines der zartesten Stücke vom Wildschwein und daher zum Kurzbraten geeignet. Ich habe es am Stück zubereitet, zuerst in der Pfanne angebraten und danach bei 80° im Ofen gegart. Zudem ist es von kräftigem Geschmack, nicht zu vergleichen mit dem Fleisch vom Hausschwein. Gewürzt habe ich es nur mit wenig Senf und schwarzem Pfeffer, Salz kam erst nach dem Anrichten dazu, feindosiert in Form von grobem Meersalz.

Dazu habe ich einen einfachen Jus aus Sherry, Rosmarin und mildem Madagaskarpfeffer zubereitet. Etwas Preiselbeerkompot, separat angerichtet, liefert eine leicht süsse Note, die gut zu diesem kräftigen Fleischgericht passt.

Zutaten (2 Portionen)

500g Wildschwein-Entrecôte am Stück
1EL Dijon-Senf
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Bratbutter
grobes Meersalz

Sherry-Jus:

1dl trockener Sherry
1dl Rindsbouillon
2 Zweige frischer Rosmarin
20 Kügelchen Madagaskarpfeffer

1EL Preiselbeerkompot

Zubereitung:

Das Entrecôtestück 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Ringsum mit wenig Senf bestreichen und pfeffern.

In Bratbutter allseitig anbraten, Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken und in den auf 80° vorgeheizten Ofen schieben. Garen bis die Kerntemperatur 55° erreicht hat (ca. 1 Stunde). Ofen ausschalten und das Entrecôte 15 Minuten nachziehen lassen. Die Kerntemperatur steigt dabei um 2-3°.

Sherry-Jus:

Bratensatz mit einem guten Schuss Sherry ablöschen und aufrühren. In ein Pfännchen absieben, Rindsbouillon zugeben, Rosmarinzweige in den Jus legen.

Madagaskarpfeffer leicht zerstoßen und zugeben. Während das Entrecôte im Ofen gart, den Jus knapp unter dem Siedepunkt leicht ziehen lassen. Vor dem Anrichten nochmals einen kleinen Schuss Sherry zugeben und kurz aufkochen.

Nach dem Anrichten wenig Meersalz über die Entrecôtes streuen. Preiselbeerkompot neben das Fleisch geben.



