

Wildschweinrücken mit Spitzkohl, Speck und Apfel

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

180
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Vakuuierer
Vakuuirtüte

Du willst auf dem Teller mal ein bisschen Eindruck schinden? Dann mach doch statt Rindersteak einfach mal Wildschweinrücken. Schonend Sous Vide gegart kann da auch quasi gar nix schief gehen. Einfach ins temperierte Wasserbad legen, mit einer Espresso-Gewürz-Kruste ummanteln und kurz anbraten - so zart ist das wilde Schwein bei deinen Gästen noch nie auf der Gabel gelandet. Mit gebratenem Spitzkohl, deftigem Speck, süßem Apfel und intensivem Rotweinjus ein Herbstgericht, das sich sowohl sehen, als auch schmecken lassen kann!

Zutaten für 4 Portionen

Für das Fleisch

Wildschweinrücken
2 Esslöffel Salz
2 Esslöffel Zucker
1 Esslöffel Paprikapulver scharf
1 Esslöffel Cumin
2 Esslöffel Kräuter der Provence
1 Teelöffel Pfefferkörner
1 Esslöffel Espresso Pulver
8 Esslöffel Rotweinjus
1 Teelöffel Butterschmalz
grobes Salz zum Garnieren

Für den Spitzkohl

1 kleiner Kopf Spitzkohl
100 g Speck am Stück
1 Apfel
1 Schuss Wermut
100 ml Weißwein
1 Teelöffel Butter
2 Zweig(e) Thymian
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Bratpfanne
Sous Vide Stick

- 1 -

Für das Fleisch einen großen Topf mit Wasser befüllen und mit dem Sous Vide Stick auf 54 °C temperieren.

- 2 -

Wildschweinrücken waschen, trockentupfen und mit einem scharfen Messer parieren. Falls nötig halbieren, in Vakuutüten vakuumieren und verschweißen. Fleisch ins temperierte Wasserbad legen und ca. 3 Stunden garen.

- 3 -

Für den Rub Pfefferkörner mahlen und mit restlichen Gewürzen und Espresso Pulver mischen. Gegartes Fleisch aus den Vakuutüten befreien und gründlich trockentupfen. In der Gewürzmischung wälzen, sodass die Oberfläche komplett bedeckt ist.

- 4 -

Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen und Wildschweinrücken bei mittlerer Hitze von allen Seiten

Wildschweinrücken mit Spitzkohl, Speck und Apfel

anbraten. Bei einer Kerntemperatur von 56 °C ist dein Fleisch medium gebraten - mach den Check mit einem Thermometer. Fleisch aus der Pfanne nehmen, abdecken und 5-10 Minuten ruhen lassen.

- 5 -

Für den Spitzkohl Speck in grobe Würfel schneiden. Apfel entkernen und ebenfalls würfeln. Speck in einer Pfanne auslassen und knusprig braten. Äpfel dazugeben und kurz mitbraten. Speck und Apfelwürfel und aus der Pfanne nehmen.

- 6 -

Spitzkohl vierteln und im ausgelassenen Fett von allen Seiten anbraten. Mit Wermut und Weißwein ablöschen. Thymian dazugeben, Pfanne mit einem Deckel abdecken. Ca. 5 Minuten garen, Kohl zwischendurch wenden und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 7 -

Rotweinjus erwärmen. Wildschweinrücken in Tranchen schneiden und mit grobem Salz würzen. Zusammen mit Kohl, Äpfeln, Speck und Jus auf einem Teller anrichten.