



BERSTECHER

Wildschweintrücker mit Feigen

Zutaten (für 4 Personen)

1,5 kg Wildschweintrücker
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 TL geriebenen Salbei
1 TL zerstoßene Wacholderbeeren
1 Zwiebel, 2 Karotten
1 Stück Lauch, ¼ l Weißwein
¼ l gebundene Wildsauce
½ Becher Sahne
50 g Walnußkerne, 4-6 Feigen
1-2 EL Butter oder Margarine
1-2 EL Zucker
1 Glas Orangensaft
1 Peperoni, 2-3 EL Obstessig

Zubereitung

Wildschweintrücker waschen und trockentupfen. Mit Salz, Pfeffer, Salbei und den zerstoßenen Wacholderbeeren einreiben. Das Schmalz in einem Bräter erhitzen und den Wildschweintrücker darin anbraten. Zwiebel, die Karotten und den Lauch putzen, waschen, in Würfel schneiden, zum Fleisch geben und kurz mitbraten. Mit Weißwein und gebundener Wildsauce auffüllen. Den Bräter verschließen und das Fleisch im auf 200 bis 220 Grad Celsius vorgeheizten Backofen 80 bis 90 Minuten schmoren lassen. Nach der Garzeit den Wildschweintrücker herausnehmen und das Fleisch auslösen. Sauce aufkochen und abschmecken. Die Sahne einrühren und aufkochen lassen, die Walnußkerne dazu geben. Die Feigen putzen und halbieren. Die Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen und den Zucker darin karamelisieren lassen. Orangensaft angießen und den Zuckerkaramel loskochen. Die klein geschnittene Peperoni und den Obstessig in die Zuckerkaramelsauce rühren. Die Feigen dazu geben und kurz dünsten. Die Sauce auf Teller geben, den Rücken in Scheiben schneiden und darauf anrichten. Die Feigen dazu legen, ausgarnieren und servieren.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de