

Michaels Wildschweintrücker mit Bulgur an Portwein-Schoko-Soße

Für 2-3 Portionen

Zutaten Wildschwein

400 g Wildschweintrücker,
ausgelöst
5 Pimentkörner
1 Sternanis
3 Nelken
5 Kapseln Kardamom
3 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
1 TL getrockneter Rosmarin
2 EL Pflanzenöl
1 EL Butter
Salz und Pfeffer

Zutaten Bulgur

200 g Bulgur
400 ml Gemüsebrühe
insgesamt 100 g
Trockenfrüchte (Aprikosen,
Datteln, Backpflaumen)
3 EL Nuss-Mix (z.B. mit
Mandeln, Haselnuss,
Cashewkernen, Paranuss,
Walnuss)
30 g Butter
½ TL Zimt
1 EL Kurkuma
Salz, Pfeffer
3 EL Granatapfelkerne
etwas frische Minze

Zutaten Soße

150 ml Portwein
1 TL Kakaopulver
1 Prise Chilipulver
½ EL Butter
Salz und Pfeffer

Zubereitung Fleisch & Bulgur

Das Fleisch kalt abbrausen, mit Küchenpapier trockentupfen und von evtl. Sehnen befreien. Die Gewürze (bis auf Salz und Pfeffer) in einem Mörser zerkleinern.

Fleisch rundherum salzen und pfeffern, dann mit der Gewürzmischung einreiben.

Fleisch in eine Folie gewickelt mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen Gemüsebrühe mit Zimt vermischen und in einem Topf heiß werden lassen. Bulgur dazugeben und ca. 10 Min. bei schwacher Hitze zugedeckt garen.

Getrocknete Früchte in kleine Würfel schneiden.

Nuss-Mix ohne Fett rösten und abkühlen lassen, anschließend grob hacken.

Aus 30 g Butter eine sogenannte Nussbutter herstellen. Dazu die Butter in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Sobald die Butter heiß ist, stetig mit einem Schneebesen umrühren. Wird die flüssige Butter langsam klar, dauert es nicht mehr lange, bis sie leicht braun wird (das nennt sich dann Nussbutter). Wenn die kleinen Brösel am Boden eine schöne haselnussbraune Farbe haben, den Topf vom Herd nehmen und die flüssige Butter sofort in eine feuerfeste Schale füllen, denn die Restwärme im ersten Topf würde ausreichen, um die Butter verbrennen zu lassen.

Trockenfrüchte, gehackte Nüsse, Nussbutter, Kurkuma und 2 EL Granatapfelkerne unter den Bulgur mischen. Den Deckel auflegen und den Bulgur ca. 15 Minuten ausdämpfen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Wildschweintrücker ca. 3-4 Minuten auf jeder Seite anbraten. Sobald das Fleisch eine schöne Kruste hat, das Stück Butter zugeben. Das Fleisch wiederholt wenden und mit dem Öl-Buttergemisch aus der Pfanne beträufeln.

Nach erneut 3-4 Minuten Wildschweintrüben von der Flamme nehmen und abgedeckt ca. 10 Minuten nachziehen lassen.

Zubereitung Soße

Portwein in eine Pfanne geben und Kakao mit einem Schneebesen unterziehen, bis keine Klümpchen mehr in der Soße sind. Soße erhitzen und auf kleiner Flamme reduzieren. Mit Butter abbinden und mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch in Scheiben schneiden, mit Soße und Bulgur anrichten. Mit den restlichen Granatapfelkernen und Minze garnieren.

Guten Appetit und eine schöne Weihnachtszeit!