Wildschweinrücken mit Kirschsauce

Datum 29.09.05

1,5 kg Wildschweinrücken
je 1/2 Teel. getrockneter Thymian u. Salbei
1 Teel. schw. Pfefferkörner
1 Möhre, 1/8 Sellerieknolle
3 Zwiebeln, 50 g. fetter Speck
1/2 l. Rotwein, 1 Teel. Salz
4 Eßl. Butter
3 Eigelbe
5 Eßl. Semmelbrösel
1 Teel. Zucker
1 Tasse Sauerkirschkompott
1 Tasse Kirschsaft

Das Fleisch waschen u. trockentupfen. Die Kräuter mit den Pfefferkörnern im Mörser zerstoßen, das Fleisch damit einreiben und 2 Stunden stehen lassen. Die Möhre in Scheiben, die Sellerieknolle kleinschneiden. Die Zwiebeln schälen, 2 in Ringe, die Dritte in Würfel schneiden. Den Speck würfeln. Den Wein mit der Möhre, den Sellerie, den Zwiebelringen und 2 Tassen Wasser zum Kochen bringen,

Datum.

noch warm über das Fleisch gießen, 2 Stunden marinieren. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Das Fleisch trockentupfen u. salzen. Die Speckwürfel auslassen, die Zwiebelwürfel und das Fleisch anbraten, mit der Marinade ablöschen und zugedeckt im Backofen in 60 Minuten garen.
Die Butter zerlassen, mit den Eigelben, den Semmelbröseln und dem Zucker mischen. Den Braten damit bestreichen, überkrusten und warm stellen.
Die Bratensoße durchseihen, mit den restlichen Zutaten mischen und etwas einkochen.

Dazu passen Kartoffelklöße u. Rotkohl.

Guten Appetit wünscht Agnes Pierick