Wildschweinbraten mit Zwiebelchutney

Das Bäggli (Eckstück) aus der Keule des Wildschweins und deutlich würziger als das entsprechende Stück vom Zuchtschwein. Nur kurz und scharf angebraten und bei 80° im Ofen gegart wird es zwar nicht ganz butterzart aber schön saftig. Da hätte Obelix, mal abgesehen von der bescheidenen Menge, seine helle Freude daran, zumal es auch mit wenig Honig mariniert wird.

Für das Zwiebelchutney sind rote Zwiebeln oder die milde Tropea-Zwiebel besonders gut geeignet. Sie wird vorab fein geschnitten und weichgedünstet, gewürzt und danach mit Bouillon, Balsamico und Zucker weiter eingekocht, bis sie eine konfitüreartige Konsistenz annimmt.

Die Chutney-Rezept ist reichlich bemessen, es lässt sich im Kühlschrak gut einige Tage aufbewahren und schmeckt auch zu rezentem Käse ausgezeichnet.

Zutaten (2 Portionen)

350g	Bäggli vom Wildschwein
	Salz und Pfeffer
1Tl	Honig
	Bratbutter

Zwiebelchutney:

1	Tropea-Zwiebel, ca. 200g
1	Knoblauchzehe
1	frischer Romarinzweig
60g	Rohzucker
8cl	dunkler Balsamico
5cl	kräftige Gemüsebouillon
2El	Olivenöl

Zubereitung

Wildschweinbäggli eine Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und ringsum salzen und pfeffern.

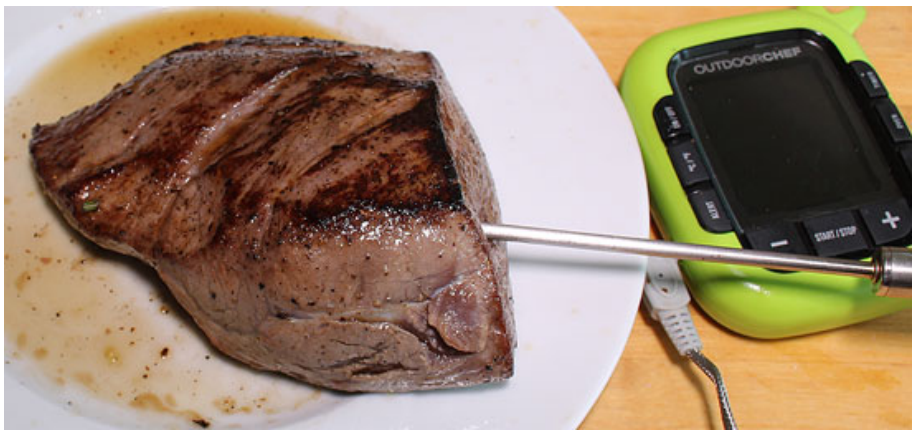
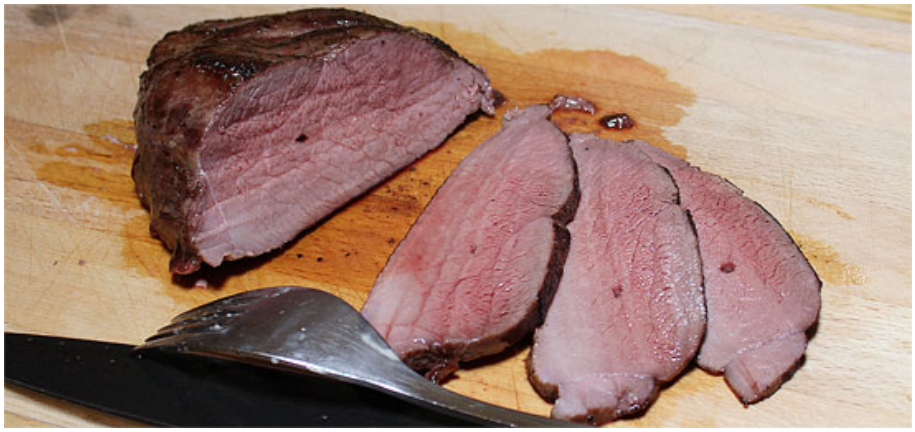
Zuerst das Chutney zubereiten:
Zwiebel schälen, längs halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden. Rosamarinnadeln von den Zweigen abfieseln und fein hacken. Knoblauch klein hacken.

Zwiebel in Olivenöl kurz andünsten und zugedeckt ca. 25 Minuten schmoren lassen, bis die Zwiebel knapp weich ist. Rohzucker, Knoblauch und Thymian zugeben, kurz mitdünsten. Bouillon und Balsamico dazugiessen, aufkochen und ca. 20-25 Minuten lebhaft köcheln lassen bis die Flüssigkeit gut zur Hälfte eingekocht ist und das Chutney eine konfitüreähnliche Konsistenz annimmt. Mit wenig Pfeffer und ev. etwas Salz und Zucker abschmecken. Auskühlen lassen.

Ofen auf 80° vorheizen.

Honig mit einem Schluck heissem Wasser vermischen.

Bäggli in Bratbutter allseitig kurz und heiss anbraten. Auf einen Teller legen und ringsum mit Honig einpinseln. Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken und im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 63° garen. Das dauert ca. 1 1/4 Stunden. Bäggli nach 30 Minuten nochmals mit Honig einpinseln. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Anschneiden 5 Minuten ruhen lassen.


OUTDOORCHEF
START / STOP