

Frenched Racks

vom **Wildschwein** mit Dunkelbierjus

In den warmen Sommermonaten spielen sättigende Beilagen beim Essen keine große Rolle! Knackige Salate, würzige Dips und Soßen reichen für den Genuss meistens schon aus. Das Fleisch steht im Vordergrund und dann darf es auch schon einmal etwas ganz Besonderes sein. „Frenched Racks“ werden aus dem Rücken geschnitten und sind bei Lammfleisch als Lammkrone oder Lammkarree bekannt. Dieses Teilstück ist besonders zart und saftig und hat durch die Zubereitung mit den Knochen einen besonders herzhaften Fleischgeschmack.

ZUTATEN FÜR 6 – 8 PERSONEN

- » 2 Wildschweinkarrees (küchenfertig, à ca. 800 g)
- » 1 EL Senfkörner
- » 1 EL Kümmelsamen
- » 1 TL schwarze Pfefferkörner
- » 1 EL getrockneter Majoran
- » 1 TL Paprika rosenscharf
- » Feines Meersalz
- » 3 Knoblauchzehen
- » 5 Zwiebeln
- » 5 EL Sonnenblumenöl
- » 500 ml Schwarzbier
- » 250 ml kräftige Fleischbrühe
- » 3 Lorbeerblätter
- » 1 geh. TL Speisestärke
- » Zucker
- » Einige Tropfen Zitronensaft

Zubereitungszeit: 1 Stunde

1 Das Fleisch ca. 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, um es Raumtemperatur annehmen zu lassen. Waschen und gut trocken tupfen.

2 Senfkörner, Kümmel und Pfeffer in einer Pfanne so lange rösten, bis sie duften. In einen Mörser geben und fein mörsern. Gewürzmischung mit Majoran, Paprika und 1 gestrichenen EL Meersalz mischen. Fleisch damit rundherum sorgfältig einreiben.

3 Knoblauch und Zwiebeln schälen. Zwiebeln quer halbieren. Backofen auf 160 Grad vorheizen.

4 Öl in einem großen Bräter erhitzen und das Fleisch rundherum kräftig anbraten. Fleisch aus dem Bräter nehmen und Knoblauch und Zwiebeln im heißen Öl kurz anbraten, dabei mit Meersalz würzen. Freiliegende Knochen mit Alufolie umwickeln. Zwiebeln und Knoblauch mit 250 ml Bier und Brühe ablöschen. Lorbeer zugeben. Aufkochen und vom Herd nehmen.

5 Biersud samt Zwiebeln, Knoblauch und Lorbeer in die Fettpfanne des Backofens gießen und in die unterste Schiene des Backofens schieben. Fleisch auf das Grillrost des Backofens setzen und darüberschieben. Fleisch 35–45 Minuten garen (Kerntemperatur 65 Grad). Ab und zu das Fleisch mit Bier bestreichen.

6 Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und ca. zehn Minuten ruhen lassen. Biersud in einen Topf gießen und aufkochen. Stärke und 3 EL kaltes Wasser glatt verrühren und in die kochende Soße rühren. Fleisch auswickeln und den entstandenen Fleischsaft zur Soße geben. Soße mit Meersalz, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Dazu schmecken ein Wildkräutersalat und frisches Baguette.

Text und Bild © Swantje C. Neubauer



Tipp

Die Karrees lassen sich auch auf dem Grill zubereiten. Dazu bis einschließlich Punkt 2 dem Rezept folgen.

Dann die Knochen mit Alufolie umwickeln und das Fleisch auf zwei Grillschalen setzen und bei indirekter Hitze am Rand des Grills unter gelegentlichem Wenden ca. 30 Minuten geschlossen grillen.

Dann 5–6 Minuten offen fertig grillen. Da beim Grillen keine Soße entsteht, kann man ein gutes Olivenöl oder Knoblauchbutter zum Fleisch reichen.

