



Restaurant

**Natur erleben & genießen**

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · [www.vieux-sinzig.com](http://www.vieux-sinzig.com)

## **Wildschweinrücken mit Jus von Wildkarottensamen und Birnen in Eisenkrautessig**

Für 4 Personen:

1200g	Wildschweinrücken (mit Knochen)	Den Wildschweinrücken würzen und ca. 25 Minuten bei 180 ° im Backofen anbraten. 45 Minuten mit Alufolie bedeckt ruhen lassen bei 55 °
2 cl	Öl	
50g	Butter	
	Salz	Für den Jus die Wildkarottensamen mit dem Wasser aufkochen. Etwa 20 Minuten ziehen lassen, dann durchsieben. Den Sud auf 50 ml reduzieren. Mit kalten Butterstückchen cremig aufschlagen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.
	Pfeffer	
	Thymian	
	Wacholderbeeren	
100 g	Wildkarottenjus: frische Wildkarottensamen (Früchte)	Für die Garnitur die Wildkarottendolden bei mittlerer Hitze knusprig frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Salz bestreuen.
¼ l	Wasser	
125 g	Butter	Als Beilage die Karottenstreifen in etwas Walnussöl dünsten.
1 TL	Zitronensaft	
	Meersalz	
4	kleine zarte, frische Wildkarottendolden	Den Wildkarottenjus als Spiegel auf vier Teller gießen. Die erwärmten Birnenhälften in Fächer schneiden und mit den gedünsteten Karotten auf dem Jus anrichten. Die in jeweils drei Scheiben geschnittenen Hirsch- medaillons darauflegen und das Fleisch mit etwas Meersalz bestreuen. Mit den Wildkarottendolden garnieren.
	Öl zum Frittieren	
	Salz	
200 g	Karotten, in feine Streifen (Julienne) geschnitten	
4	halbe Birnen in Eisenkrautessig erwärmt	
	Eisenkrautessig (siehe extra Rezept)	