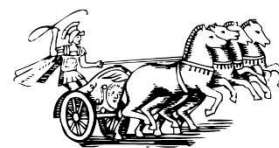


**Kalter Wildschweinbraten mit Zitrusmayonnaise  
und grünem Spargelsalat  
dazu servieren wir Rheinschiefer Riesling trocken**

WEINGUT  
**LANIUS-KNAB**



OBERWESEL

Unser trockener Rheinschiefer begeistert mit fruchtiger Frische und beinahe salziger Mineralität. Dünn aufgeschnitten harmoniert der marinierte Wildschweinbraten perfekt dazu. Die Zitrusmayonnaise hält die Säure in Zaum und unterstreicht die Fruchtaromatik und Frische.

Der Wildschweinrücken sollte 24 Stunden in der Marinade ziehen. Für die Marinade Weißwein, Essig, Gemüsefond und Gin in einer Schüssel zusammengießen. Die Gewürze dazu geben. Die Zitrone und Orange halbieren und je eine Hälfte mit Schale in die Marinade legen. Die zweite Hälfte auspressen und etwas von dem Saft ebenfalls in die Marinade geben. Das Fleisch einlegen und so viel Wasser dazu gießen, bis es bedeckt ist.

Am nächsten Tag das Fleisch aus der Marinade nehmen und abtupfen. Rundum anbraten und mit zwei Knoblauchzehen und einem Rosmarinzweig in eine Form legen, mit etwas Sud übergießen. Bei 170°C im vorgeheizten Ofen garen, bis eine Kerntemperatur von 77° erreicht ist. Danach wickle ich das Fleisch in Alufolie, damit kein Fleischsaft ausläuft, und lasse es abkühlen. Wenn der Braten kalt ist, möglichst dünn aufschneiden. Das geht am besten mit der Aufschnittmaschine.

Den grünen Spargel waschen, die Enden abschneiden und die Stangen in Stücke schneiden. Kurz dünsten, er darf noch knackig bleiben, und abkühlen lassen. Das Dressing aus Traubenkernöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zusammenrühren und den Spargel hineingeben.

Für die Mayonnaise das Eigelb in einen hohen Behälter geben, den Senf und die Zitronen- und Orangenschale mit dem Zauberstab mixen. Das Öl langsam dazugeben und weiter mixen bis eine cremige Masse entsteht. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, kann gerne noch eine halbe Knoblauchzehe ergänzen und sie vor dem Mixen in das Eigelb pressen.

Die Mayonnaise beim Anrichten über das Fleisch geben, den Spargelsalat dazu und dann genießen!

Zutaten für 4 Personen:

ca. 600 g Wildschweinrücken

Für die Marinade:

200 ml Weißwein

4 EL Weißweinessig

200 ml Gemüsefond

2 cl Gin

2 Lorbeerblätter

8 Wacholderbeeren

3 Pimentkörner

1 Zitrone

1 Orange

Zur Zubereitung außerdem:

2 Knoblauchzehen

1 Zweig Rosmarin

Für die Zitrusmayonnaise:

2 Eigelb

1 TL Rieslingsenf

100 ml Traubenkernöl

½ TL geriebene Zitronenschale

½ TL geriebene Orangenschale

Zitronensaft

Salz/Zitronenpfeffer

(evtl. ½ Knoblauchzehe)

500 g grüner Spargel

Für das Dressing:

4 EL Traubenkernöl

1 EL Zitronensaft

Salz/Pfeffer