

# Wildschweinrücken mit Aprikosen und Pflaumen

## Zutaten

(Zutaten für 4 Personen)

ca. 800 g Wildschweinrücken,  
ausgelöst und pariert  
3 Zweige Rosmarin  
50 g Softaprikosen  
50 g Softpflaumen

100 g gewürfelter Bacon  
1 EL Öl  
6 EL Cognac  
1 TL Speisestärke

Den Wildschweinrücken der Länge nach aufschneiden, aber nicht ganz durchschneiden. An der aufgeschnittenen Seite den Rücken leicht aufklappen und die beiden dickeren Rückenteile links und rechts der Schnittkante noch einmal einschneiden, aber wieder nicht durchschneiden! Den Rücken jetzt komplett aufklappen und mit der Hand ein wenig flach drücken. Rosmarin waschen und die Nadeln von 2 Zweigen grob zerteilen. Die Aprikosen und die Pflaumen würfeln und zusammen mit dem Rosmarin auf dem aufgeschnittenen Wildschweinrücken verteilen. Jetzt wieder zuklappen. Mit Küchengarn zu einem Päckchen verschnüren. Den Wildschweinrücken in eine ofenfeste Form geben und bei 100 °C ca. 2 Stunden sanft braten.

Speck in einer Pfanne ohne Öl knusprig anbraten. Ein paar Rosmarinnadeln zugeben. Speck herausnehmen und den Bratensatz mit etwas Öl lösen und heiß werden lassen. Jetzt den Wildschweinrücken aus dem Ofen nehmen und noch einmal kurz von allen Seiten scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne herausnehmen und in Alufolie ca. 10 Minuten ruhen lassen. Bratensatz mit dem Cognac ablöschen. Die Speisestärke in 2 EL kaltem Wasser auflösen, in die kochende Soße geben und ca. 2 Minuten sanft köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wildschweinrücken mit dem Speck anrichten und die Soße darüber geben.

