

Wildschweinkeule mit Kastanien und Backpflaumen

2 Pfd. Wildschweinkeule
1 Pfd. gekochte Kastanien
200 g Backpflaumen
400 g braune Champignons
1 l Cotes de Provence
1 Bouquet garni
2 Möhren
2 Stangen Sellerie
1 Petersilienwurzel
6 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
1 Stück Valrhona 90%
Saft 1 Apfelsine
SP
Rotweinessig

Fleisch mit geputzten Gemüse 24 Std. im Rotwein und einem Schuss Essig marinieren, rausnehmen, abtrocknen und in Apfelsinensaft anbraten (das geht natürlich auch in Olivenöl). Erwärmte Marinade angießen und zugedeckt bei kleinster Hitze 2 Std. schmoren lassen. Fleisch rausnehmen und warmstellen, Gemüse entfernen und Sauce auf die Hälfte reduzieren, geviertelte Pilze und Pflaumen reingeben, Fleisch ebenfalls wieder, nach 10 min auch die Kastanien und die Schokolade; nach weiteren 5 min abschmecken und servieren.