

Mufflonbraten

von Edgar Hannes, 43369 Wuppertal

Mufflonrücken	waschen und trocken tupfen. Mit
2 TL Rosmarin,	
2 TL Thymian,	
Knoblauchsatz,	
grob gemahlenem Pfeffer	und
Paprika (edelsüß)	ringsum „panieren“.
6-8 EL Olivenöl	in eine Steingutform geben und Fleisch darin wälzen; nicht im Öl baden, nur „einbalsamieren“. Mit
4-6 mittleren Zwiebeln	und
2 Knoblauchzehen	abdecken. Alles 2-3 Tage abgedeckt und kühl ziehen lassen und das Fleisch täglich wenden.
Bratfett	erhitzen und das Fleisch aus der Ölmarinade direkt in den Schmortopf geben und scharf anbraten. Mit
Weißwein	und
Gemüsebrühe	ablöschen.
4 Wacholderbeeren,	
1-2 kleine Nelken	und
1 großes Lorbeerblatt	fein zerstoßen und in einem Tee-Ei für maximal 40 Minuten dem Schmorvorgang beifügen und wieder entfernen. Weiter auf kleiner Flamme schmoren und gegebenenfalls ablöschen. Das Fleisch nach ca. 1 1/2 Stunden herausnehmen. Mit Streifen von
durchwachsenem Speck	belegen und in der Mitte des Backofens bei 220 Grad so lange braten, bis sich die Speckstreifen braun wölben. Die Soße mit
Soja-Soße,	
Wein,	
Pfeffer,	
Johannisbeergelee	und
Crème fraîche	abschmecken und mit
Mondamin (braun)	binden.

Dazu passen Prinzessbohnen im Speckmantel, Salzkartoffeln, Apfelmus mit Zimt bestäubt und ein leichter, erdiger Weißwein.