

Wildschwein-Filet mit Servietten-Knödeln und Rotkohl

Für 2 Personen

| | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------|
| 400 g Wildschweinfilet | 250 g Rotkohl | 200 g Semmelwürfel |
| 1 Orange, unbehandelt | 1 Zwiebel, rote | 50 g Apfelmus |
| 1 EL Hagebuttenmarmelade | 1 Bund Petersilie, glatt | 2 Zweige Rosmarin |
| 120 g Butter | 2 Eier | 125 ml Milch |
| 250 ml Rotwein, trocken | 125 ml Orangensaft | 50 g Zucker |
| Pfeffer, schwarz | Salz | |

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Wildschweinfilet waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne mit zehn Gramm Butter erhitzen und das Filet darin von beiden Seiten anbraten. Anschließend das Filet mit den Rosmarinzweigen belegen und für 15 Minuten in den Ofen geben. Die Pfanne mit dem Bratensud beiseite stellen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Milch und 100 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und über die Semmelwürfel geben. Anschließend die Petersilie, die Eier und eine Prise Salz hinzugeben und alles zu einer Masse kneten. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Den Teig zu einer Rolle formen, in Klarsichtfolie einwickeln, in den Topf geben und fünf Minuten kochen. Anschließend die Teigrolle aus dem Topf nehmen und zehn Minuten ziehen lassen. Den Rotkohl in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit der restlichen Butter erhitzen und die Zwiebel darin anrösten. Den Zucker hinzugeben, karamellisieren lassen und anschließend den Rotkohl dazugeben. Das Ganze mit 125 Milliliter Rotwein und dem Orangensaft ablöschen, mit der Hagebuttenmarmelade und dem Apfelmus verfeinern und für zehn Minuten köcheln lassen. Die Pfanne mit dem Bratensud erhitzen und mit dem restlichen Rotwein ablöschen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und reduzieren lassen. Das Filet aus dem Ofen holen und acht Minuten ruhen lassen. Die Knödelteigrolle und das Filet jeweils in eineinhalb Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Orange schälen und filetieren. Das Wildschweinfilet mit den Serviettenknödeln und dem Rotkohl auf Tellern anrichten und mit Orangenspalten garnieren.

Ludovika Ruesch am 09. März 2010