

Wildschwein-Kotelett sardisch mit Rosmarin-Kartoffeln

Für 2 Personen

2 Wildschweinkoteletts	30 g durchwachsener Speck	2 festk. Kartoffeln
30 g Backpflaumen	30 g Rosinen	50 g Zartbitter-Schokolade
2 EL Zucker	2 EL Rotweinessig	2EL Rotwein, trocken
50 ml Sonnenblumenöl	Olivenöl	2 Lorbeerblätter
1 Zweig Rosmarin	Zimt	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Backpflaumen und die Rosinen in warmem Wasser einweichen. Die Wildschweinkoteletts waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten salzen und pfeffern. Den Speck fein würfeln und in etwas Sonnenblumenöl auslassen. Die Kartoffeln schälen und vierteln. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl anbraten. Die Koteletts im restlichen Sonnenblumenöl von jeder Seite acht Minuten braten. Inzwischen zwei Esslöffel Schokolade abreiben und mit dem Zucker, den Lorbeerblättern, dem Rotweinessig und dem Rotwein unter Rühren erhitzen. Anschließend die Pflaumen und die Rosinen abtropfen und in die Soße geben. Das Ganze mit einer Prise Zimt würzen und drei Minuten köcheln lassen. Die Rosmarinnadeln abzupfen und kurz vor dem Garpunkt zu den Kartoffeln geben. Abschließend die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Wildschweinkoteletts mit den Rosmarinkartoffeln auf Tellern anrichten und mit der Soße garnieren.

Walter Rehder am 05. Mai 2010