

Wildschwein-Medaillons, Sellerie-Kartoffel-Stampf, Pilze

Für zwei Personen

400 g Wildschweinrücken	250 g mehligk. Kartoffeln	150 g Knollensellerie
300 g Steinpilze	125 g Brombeeren	5 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	25 g Zartbitterschokolade	5 g Nussnougat
50 g Butter	40 g Butterschmalz	25 ml Sahne
50 ml Milch	100 ml Wildfond	100 ml Portwein
50 ml Brandy	1 EL Brombeergelee	1 EL Sonnenblumenöl
1 TL Koriandersamen	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln sowie den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Beides in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Die Blätter vom Thymian abzupfen und die Brombeeren putzen. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Die Steinpilze putzen und die Koriandersamen andrücken. Das Wildschweinfilet waschen, trocken tupfen und von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fiehl von allen Seiten scharf darin anbraten. Das Fleisch mit den Thymianblätter belegen und in den vorgeheizten Backofen geben. Die Koriandersamen und die Schalotten in dem Bratensatz vom Fleisch andünsten. Mit dem Brandy ablöschen und zur Hälfte reduzieren lassen. Mit dem Brandy, dem Portwein und dem Wildfond aufgießen, das Brombeergelee unterrühren und circa fünf Minuten einkochen lassen. Die Schokolade und den Nougat in der Sauce schmelzen lassen. Die Sauce abschließend passieren, die Brombeeren zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Die Butter zusammen mit der Sahne und der Milch in einem Topf erwärmen. Die Kartoffeln und den Sellerie abgießen, durch die Kartoffelpresse geben und mit der Milch-Mischung verrühren. Das Fleisch zusammen mit dem Stampf und der Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Gina Gerdes am 28. November 2013