

# Wildschwein-Medaillons im Lardo-Mantel mit Grill-Gemüse

**Für zwei Personen**

**Für das Wildschwein:**

1 Wildschweinfiletmedaillons, à 200 g	4 Scheiben Lardo	250 g Pfifferlinge
1 Zwiebel	20 g Butter	1 Schote Chili
Olivenöl	Pfeffer, Meersalz	

**Für das Grillgemüse:**

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 Zucchini
1 kl. Glas Rote Beete	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
3 Lauchzwiebeln	1 Thymianzweig	Olivenöl

**Für die Sauce:**

1 Zwiebel	30 g Butter	2 cl Whisky
0,1 l kräftiger Rotwein	2 EL Granatapfelsirup	2 Zweige Petersilie
Pfeffer, Meersalz		

**Für die Garnitur:**

2 Stiele glatte Petersilie

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Paprika in den Ofen geben und die Haut schwarz werden lassen. Die Petersilie klein hacken. Für die Sauce die Zwiebel abziehen und in einer Pfanne glasig anschwitzen. Anschließend mit dem Granatapfelsirup, dem Whisky und dem Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Die Butter zu der Reduktion geben und untermengen. Für das Grillgemüse die Zwiebel abziehen und zusammen mit der Lauchzwiebel, der Zucchini und dem roten und gelben Paprika kleinschneiden. Einige Stücke Rote Beete aus dem Glas nehmen und ebenfalls klein schneiden. Den Knoblauch abziehen und mit einem Messer andrücken. Anschließend das Gemüse in einer Pfanne mit Olivenöl, Thymian und Knoblauch anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Eine Grillpfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Wildschweinfilets abbrausen, trocken tupfen, in zwei gleichgroße Stücke teilen und mit Bacon umwickeln. Anschließend kurz, etwa zwei Minuten, von jeder Seite scharf anbraten und zum Garziehen in den Ofen bei 160 Grad geben. Die Pfifferlinge putzen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl und Butter anbraten. Etwas Knoblauch und Petersilie hinzufügen. Die Chilischote nur leicht andrücken und zu den Pilzen geben. Die Butter zugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Für die Garnitur die Petersilie klein schneiden. Das Wildschwein im Bacon, dem Grillgemüse, den Pilzen und der Whisky-Granatapfel-Sauce auf Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.

Alexandra Ehlert am 08. Oktober 2014