

Wildschwein-Filet mit Pilz-Risotto und Trüffel

Für zwei Personen

Für das Risotto:

250 g Risottoreis	1 Zwiebel	10 g Trüffel
200 ml Entenfond	250 ml Weißwein	100 g Parmesan
1 EL Crème-fraîche	1 Zweig Salbei	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Waldpilze:

400 g gemischte Pilze	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	20 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Fleisch:

2 Wildschweinfilets à 300 g	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
-----------------------------	--------------------	---------------

Für die Garnitur:

1 Strunk Johannisbeeren

Für das Risotto:

Den Ofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Entenfond erhitzen, bis sie Siedetemperatur erreicht ist. Hälfte des Trüffels fein reiben und zum Fond geben. Salbei abbrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Risottoreis hinzugeben und kurz anbraten. Salbei hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen und Hitze reduzieren.

Risotto bei niedriger Stufe garen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Nach und nach Entenfond dazugeben, bis das Risotto nach ca. 20 Minuten eine sämige Konsistenz erreicht. Mit Crème fraîche, Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan reiben und über das Risotto geben.

Für die Waldpilze:

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Knoblauch und Schalotte abziehen und in feine Scheiben schneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Pilze, Thymian, Knoblauch und Schalotte etwa 5-10 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Fleisch:

Wildschwein mit Salz und Pfeffer einreiben. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch ganz kurz auf beiden Seiten anbraten. Im Ofen ca. 20 Minuten garen lassen.

Für die Garnitur:

Johannisbeeren abbrausen, trockentupfen und auf dem Fleisch anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dorina Vornicescu am 17. Oktober 2018