

# Wildschwein-Filet mit Wild-Soße, Chicorée, Nuss-Spätzle

## Für zwei Personen

### Für das Wildschweinfilet:

500 g Wildschweinfilet	2 Knoblauch	1 Orange
1 Zitrone	4 Rosmarin	4 Thymian
20 g Butter	Butterschmalz	Meersalz, Pfeffer

### Für die Wildsauce:

150 g Wildknochen	100 g Möhren	100 g Lauch
100 g Knollensellerie	100 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
500 ml Wildfond	150 ml Gemüsefond	250 ml Rotwein
100 ml Portwein	50 g Tomatenmark	5 Wachholderbeeren
1 Msp. Lebkuchengewürz	1 Nelke	10 Pfefferkörner
10 Pimentkörner	2 Lorbeerblätter	100 g Butter
1 EL Speisestärke	Rapsöl	

### Für die Haselnuss-Spätzle:

150 g Instantmehl	50 g gemahlene Haselnüsse	4 Eier
100 g Butter	50 ml Mineralwasser	1 TL Haselnussöl
1 Muskatnuss	1 TL Salz	

### Für den Orangen-Chicorée:

2 Chicorée	1 Orange	1 EL Agavendicksaft
4 EL Butter	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Bund glatte Petersilie

### Für das Wildschweinfilet:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Wildschweinfilet von Sehnen, Fett und Silberhaut befreien, waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz rundherum bei mittlerer Hitze anbraten (3 Minuten je Seite). Im Backofen bei 120 Grad innerhalb von 20 Minuten auf die richtige Kerntemperatur (60 ° C) bringen. Schweinefilet danach 5 Minuten ruhen lassen.

Zitrone und Orange unter heißem Wasser abwaschen, Schale abreiben. Knoblauch abziehen und klein hacken. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne aus Butter, Zitronen- und Orangenabrieb, Knoblauch, Thymian, Rosmarin eine Gewürzbutter herstellen.

Das Filet kurz vor dem Servieren in dieser Butter wenden und aromatisieren. Zum Schluss mit Meersalz würzen.

### Für die Wildsauce:

Wildknochen waschen und mit den Parüren in Rapsöl scharf anbraten. Zwiebeln abziehen und würfeln. Möhren, Lauch und Sellerie putzen, würfeln und mit Zwiebel in einem zweiten Topf in wenig Rapsöl anschwitzen. Anschließend mit Tomatenmark tomatisieren und mit Rotwein ablöschen. Mit Wildfond auffüllen, Pimentkörner, Nelke, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und zerdrückte Wachholderbeeren hinzugeben.

Zwischenzeitlich die gerösteten Wildknochen und die Parüren zugeben. Alles für ca. 20 – 25 Minuten köcheln lassen. Sauce durch ein Sieb abgießen, erneut in einer Pfanne erhitzen und einreduzieren. Mit Portwein und Gemüsefond auffüllen und köcheln lassen.

Sauce mit Lebkuchengewürz abschmecken und mit der Butter aufmontieren. Knoblauch abziehen, klein schneiden und zum Aromatisieren zugeben. Sauce bei Bedarf mit Speisestärke abbinden.

**Für die Haselnuss-Spätzle:**

Einen Topf mit Wasser erhitzen.

Die gemahlene Haselnüsse durch ein Sieb geben. Mehl und Haselnüsse in eine Schüssel geben. Eine Mulde bilden und darin die Eier geben. Salz und Muskat dazugeben und mit einem Kochlöffel oder einer Küchenmaschine verarbeiten. Sollte der Teig zu dick sein, etwas Mineralwasser hinzugeben. Für den Geschmack 1 TL Haselnussöl ergänzen. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen und danach durch eine Spätzlepresse in siedendes Wasser drücken. Sobald die Spätzle oben schwimmen, dann diese mit einer Schaumkelle herausschöpfen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Spätzle vor dem Servieren in einer Pfanne mit zerlassener Butter schwenken.

**Für den Orangen-Chicorée:**

Chicorée putzen, waschen und trockentupfen. Kolben halbieren und den Strunk entfernen. 2 EL Butter erhitzen und den Chicorée von beiden Seiten 3-4 Minuten braten. Herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Saft einer halben Orange auspressen. 2 weitere EL Butter erhitzen und mit dem Orangensaft ablöschen. Chicorée wieder hineingeben und langsam schmoren lassen. Chicorée immer wieder mit dem Sud übergießen. Zum Schluss mit Olivenöl und Agavendicksaft beträufeln.

**Für die Garnitur:**

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und über die Spätzle streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Klaus-Dieter Braun am 19. November 2018