

Wildschwein-Medaillons mit Kürbis-Püree auf Brombeerjus

Für zwei Personen

Für das Wildschwein:

2 Wildschweinmedaillons à 200 g	1 TL Piment	1 EL Wacholderbeeren
Öl	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für das Kürbispüree:

1 kl. Hokkaido Kürbis	2 Kartoffeln	1 Schalotte
2 Knoblauchzehen	1 Stück Ingwer	1 Orange
2 EL süße Sahne	1 EL Butter	100 ml Gemüsefond
30 ml Olivenöl	1 Prise Chilipulver	Salz, Pfeffer

Für den Brombeerjus:

1 EL Brombeermarmelade	100 ml Brombeersaft	100 ml dunkler Fond
100 g kalte Butter	1 TL Rote Bete Pulver	1 Prise Zucker

Salz, Pfeffer

Für den Fenchel:

1 Fenchelknolle	20 ml Anisschnaps	1 EL neutrales Öl
Eiswasser	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Wildschwein:

Den Ofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen. Piment und Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen. Wildschweinmedaillons mit Salz, Pfeffer und zerstoßendem Piment und Wacholderbeeren würzen.

In Öl anbraten. Butter zufügen. Anschließend im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Minuten gar ziehen lassen.

Für das Kürbispüree:

Kürbis waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und klein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln.

Schalotte und Knoblauch abziehen und kleinwürfeln. Ingwer schälen und ebenfalls würfeln. Orange waschen, Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einem großen Topf das Öl erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Ingwer anschwitzen. Die Kürbis- und Kartoffelwürfel zufügen und mitschwitzen. mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Mit dem Orangensaft und Fond ablöschen und den Orangenabrieb zufügen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend die überschüssige Brühe abgießen, Sahne und Butter zufügen und die Masse mit dem Pürierstab fein zu einem Püree verarbeiten.

Für den Brombeerjus:

In der Pfanne den Bratenansatz vom Fleisch mit dem Brombeersaft und Fond ablöschen. Marmelade zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Rote Bete Pulver untermixen. Passieren und mit kalter Butter aufmontieren.

Für den Fenchel:

Fenchel waschen, putzen und schneiden. In reichlich kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken.

In einer Pfanne den Fenchel im Öl anbraten und mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Anis ablöschen und flambieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sonja van der Werff am 13. November 2019