

# Wildschwein-Filet mit Rotwein-Soße, Rosenkohl-Blätter

## Für zwei Personen

### Für das Wildschweinfilet:

400 g Wildschweinfilet                      3 Knoblauchzehen                      50 g Preiselbeeren

100 g Butterschmalz                      Salz                      Pfeffer

### Für die Rosmarinkartoffeln:

200 g Drillinge                      1 Bund Rosmarin                      Paprikapulver

50 ml Rapsöl                      Salz                      Pfeffer

### Für die Rosenkohlblätter:

100 g Rosenkohl                      2 Zwiebeln                      50 ml Rapsöl

Cayennepfeffer                      Salz                      Pfeffer

### Für die Rotweinsauce:

1 Bund Suppengemüse                      3 Zwiebeln                      200 ml Wildfond

50 ml trockener Rotwein                      3 EL Tomatenmark                      50 g Mehl

Öl                      Salz                      Pfeffer

### Für das Wildschweinfilet:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Wildschweinfilet parieren und die Reste aufbewahren. Das übrige Filet waschen und trocken tupfen.

In heißem Butterschmalz in einer Pfanne pro Seite ca. 3 Minuten braten und anschließend zum Ruhen für 10 Minuten bei 80 Grad in den Backofen geben.

### Für die Rosmarinkartoffeln:

Kartoffeln waschen, trocken tupfen, vierteln und in einr Auflaufform geben. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und hacken. Rapsöl, Paprikapulver, Pfeffer, Salz und Rosmarin in die Auflaufform geben und alles mit den Kartoffeln vermengen. Im Backofen bei 200 Grad 25 Minuten garen.

### Für die Rosenkohlblätter:

Rosenkohl putzten und die Blätter zupfen. Zwiebel schälen, kleinschneiden und in Öl anbraten. Rosenkohlblätter dazugeben und langsam schmorren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen

### Für die Rotweinsauce:

Zwiebeln und Suppengemüse schälen und klein würfeln. Die Fleischreste vom Parieren in einem Topf in Öl scharf anbraten. Tomatenmark, Zwiebeln und Suppengemüse dazugeben und mit Rotwein ablöschen.

Wildfond zugeben und etwas einköcheln lassen.

Etwas Mehl für die Bindung einrühren. Alles durch ein Sieb geben und nur noch die Flüssigkeit weiter reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Markus Hofmann am 04. Oktober 2021