

Wildschwein-Filet, Sahne-Soße, Zuckerschoten, Erbspüree

Für zwei Personen

Für das Wildschweinfilet:

200 g Wildschweinfilet	Butterschmalz	Pfeffer
Salz		

Für die Champagner-Sahnesauce:

200 ml Champagner	150 ml Sahne	1 Schalotte
50 g Edamer Käse	50 g Parmesan	50 g Butter
Zucker	edelsüßes Paprikapulver	

Für das Erbsen-Minz-Püree:

200 g TK-Erbesen	$\frac{1}{2}$ Bund Minze	1 EL Crème fraîche
50 g Butter	Cayennepfeffer	Salz

Für die Zuckerschoten:

100 g Zuckerschoten	Zucker	Pfeffer
Salz	Sonnenblumenöl	

Für das Wildschweinfilet:

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Wildschweinfilet waschen und trockentupfen. In Butterschmalz anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen und das Fleisch im Backofen für etwa 20 Minuten garen. Die Fleischpfanne mit dem Bratensatz für die Sauce bereitstellen.

Für die Champagner-Sahnesauce:

Schalotten schälen, klein schneiden und in der vorherigen Fleischpfanne mit Butter anschwitzen. Sahne zugeben, Edamer Käse und Parmesan hineinreiben und schmelzen lassen. Zucker zufügen und mit Paprikapulver würzen. Einmal mit dem Mixer aufschäumen, den Champagner begeben und noch einmal aufmixen.

Für das Erbsen-Minz-Püree:

TK-Erbesen in heißem Wasser drei Minuten kochen und in einem Sieb abtropfen lassen. Einen kleinen Teil zum Garnieren beiseite legen.

Minze abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Die übrigen Erbsen mit Crème fraîche, Butter und Minzblättern in einen Topf geben und mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Zuckerschoten:

In einer Pfanne die Zuckerschoten in Öl anschwitzen.

Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Olaf Holler am 27. Dezember 2021