

# Wildschwein, Mandel-Kräuter-Kruste, Portwein-Soße

## Für zwei Personen

### Für das Wildschweinfilet:

2 Wildschweinfilets à 200 g	1 altbackenes Brötchen	1 Zitrone, Abrieb
1 Orange, Abrieb	80 g Butter	100 g ungeschälte Mandeln
2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Thymian	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Portweinsauce:

200 ml roter Portwein	1 EL kalte Butter	3 EL brauner Zucker
-----------------------	-------------------	---------------------

### Für die Rosenkohl-Blättchen:

10 Röschen Rosenkohl	2 Scheiben Bacon	1 EL Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für das Wildschweinfilet:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Wildschwein kalt abbrausen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten.

Dann für etwa 20 Minuten im Backofen auf eine Kerntemperatur von 55 Grad kommen lassen.

In der Zwischenzeit die Kruste herstellen. Dafür das altbackene Brötchen grob zerkleinern und mit Thymian, Petersilie, Mandeln, Butter und etwas Abrieb von Orange und Zitrone in einem Multizerkleinerer mixen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit Kruste bestreichen. Unter dem Grill kross werden lassen.

### Für die Portweinsauce:

Zucker in der Wildschwein-Pfanne karamellisieren lassen und mit Portwein ablöschen. Langsam reduzieren lassen und kurz vor dem Servieren mit kalter Butter abbinden.

### Für die Rosenkohl-Blättchen:

Rosenkohl waschen und putzen. Mit einem Messer die schönen Blätter ablösen. Bacon in Streifen schneiden. In einer Pfanne Bacon anbraten und Rosenkohl-Blättchen für 2-3 Minuten mit andünsten. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Carla Weissbacher am 18. Dezember 2024