

Wildschwein-Medaillons mit Nuss-Kruste und Birne

Für 2 Personen

50 g Walnusskerne	50 g weiche Butter	2 EL geriebene Semmelbrösel
Salz, Pfeffer	2 Schalotten	320 g Wildschweintrüben
1 EL Butterschmalz	100 ml Wildfond	100 ml Rotwein
1 EL kalte Butter	1 Birne	1 EL Puderzucker

Die Walnüsse hacken und mit der weichen Butter und den Semmelbröseln vermengen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Schalotten schälen und fein schneiden. Das Fleisch in 4 Medaillons schneiden, pfeffern und salzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz rundum bei mittlerer Hitze auf jeder Seite je ca. 2 Minuten braten. Dann die Medaillons auf einen Teller geben, mit Alufolie abdecken und warm stellen. In der gleichen Pfanne die Schalotten anschwitzen. Wildfond und Rotwein dazugeben und um die Hälfte einkochen. Den Bratensaft der Medaillons hinzu geben. Sauce bei heftigem Kochen mit 1 EL kalter Butter etwas binden und abschmecken. Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. In einer Pfanne Puderzucker leicht karamellisieren lassen, die Birnenspalten dazugeben und leicht bräunen. Nussbutter auf die Medaillons verteilen und unter der Grillschlange goldbraun gratinieren. Die Medaillons und die gebratenen Birnen anrichten, die Sauce angießen und servieren. Dazu passen sehr gut Spätzle.

Vincent Klink Donnerstag, 20. Oktober 2011