

## Wildschwein-Medallions mit Holunderbeer-Soße

### Für 4 Personen

1 Zwiebel	250 g Holunderbeeren	ca. 800 g Wildschweinrücken
Salz	1 Prise Zimt	5 EL Butterschmalz
500 ml Geflügelbrühe	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Majoran
3 Zuckermaiskolben	1 Brokkoli	2 Schalotten
Zucker	2 Eier	200 ml Milch
150 g Mehl	1 Prise Muskat	4 EL Butter
Pfeffer		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Holunderbeeren abspülen und abtropfen lassen. Den Wildschweinrücken gut ausparieren. Dann mit Salz und einer kleinen Prise Zimt würzen und in einer heißen Pfanne mit 2 EL Butterschmalz rundherum anbraten. Aus der Pfanne nehmen in einer feuerfeste Form geben im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten nachgaren. Dann herausnehmen mit Alufolie abdecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen. In dem Bratensatz der Pfanne die Zwiebel anbraten, die Holunderbeeren zugeben mit der Geflügelbrühe ablöschen und um mehr als die Hälfte einkochen. Petersilie und Majoran abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Maiskolben evtl. schälen. Von den Maiskolben 12 ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Die restlichen Körner von den Maiskolben abschneiden. Brokkoli putzen und in Röschen zerteilen. In einem Topf mit Salzwasser die Brokkoliröschen und die Maisscheiben ca. 5 Minuten kochen, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Schalotten schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Schalotten mit den Maiskörnern ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen und die Kräuter untermischen. Die Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Eigelbe mit der Milch vermischen, das Mehl zu geben mit Salz und Muskat abschmecken gut verrühren, die gebratenen Maiskörner mit den Kräutern dazugeben und den Eischnee vorsichtig unterheben. In der Pfanne mit etwas Butterschmalz aus der Teigmasse kleine Pfannkuchen backen, dazu mit einem Esslöffel den Teig in der Pfanne portionieren. Brokkoli und Maisscheiben in je einer Pfanne mit je 1-2 EL Butter anschwanken, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce durch ein Sieb passieren, mit 1 EL Butter binden und abschmecken. Das Fleisch aufschneiden, die Sauce angießen und Maispfannkuchen, Maisscheiben und Brokkoli dazu anrichten.

Jacqueline Amirfallah 26. September 2012