

Wildschwein-Steak mit Holunderbeer-Soße

Für 4 Personen

500 g Holunderbeeren	200 ml Holunderblütensirup	300 ml Rotwein
5 weiße Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt	3 Pimentkörner
2 Schalotten	6 Champignons	2 EL Butterschmalz
150 g grobe Graupen	1 l Gemüsebrühe	700 g Wildschwein, Oberschale
Salz	Kreuzkümmel	2 Zweige Thymian
2 EL Butter	3 Stangen Porree	2 EL Mandeln

Die Holunderbeeren waschen und von den Stielen abstreifen. 2 EL Holunderbeeren abnehmen und zur Seite stellen.

Holunderbeeren mit 200 ml Wasser, Holunderblütensirup, Rotwein, Pfeffer, Lorbeer und Piment und nach Geschmack etwas Zucker in einen Topf geben und köcheln lassen bis die Sauce eindickt. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die übrigen Holunderbeeren auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Backofen bei 180 Grad trocknen.

Schalotten schälen und würfeln. Champignons putzen und würfeln.

In einem Topf 1 EL Butterschmalz erhitzen. Schalotten und Champignons darin anbraten. Graupen zugeben, kurz mit braten und dann mit Gemüsebrühe bedecken. Immer wieder umrühren und wenn nötig Gemüsebrühe zugeben, bis die Graupen fast weich sind.

Das Wildschweinfleisch parieren und in Steaks schneiden, mit Salz und Kreuzkümmel würzen. Thymian abbrausen und trocken schütteln.

Backofen auf 95 Grad vorheizen.

1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks rundherum anbraten, Thymianzweige und etwas Butter zugeben und im Backofen ca. 15 Minuten zu Ende garen. Dann 10 Minuten ruhen lassen.

Porree putzen, waschen und in Stücke schneiden. In Salzwasser bissfest kochen, abgießen, abtropfen lassen und in einer Pfanne in Butter kräftig anbraten.

Die Holunderbeersauce durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Mandeln hacken und unter die Graupen ziehen.

Die Wildschweinsteaks mit der Holunderbeersauce und den Graupen anrichten. Die getrockneten Holunderbeeren darüber streuen.

Jacqueline Amirfallah am 26. September 2018