

Wildschwein-Filet mit Mandarinen-Pfeffer-Glasur

Für zwei Personen

400 g Wildschweinfilet	30 g Speck	200 g gedämpfte Maronen
300 g Egerlinge	1 Schalotte	3 unbehandelte Mandarinen
1 unbehandelte Zitrone	2 Eier	4 Zweige Thymian
5 Zweige glatte Petersilie	3 Wacholderbeeren	1 Zimtstange
0,5 Bund Kerbel	100 g Mehl	1 TL Butterschmalz
40 g Butter	2 EL Aceto Balsamico	60 ml Ahornsirup
180 ml Milch	1 Prise brauner Zucker	1 Muskatnuss
1 TL geschroteter Pfeffer	Pfeffer, Meersalz	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Wildschweinfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach das Butterschmalz in eine Pfanne geben und das Wildschweinfilet darin anbraten. Anschließend das angebratene Wildschweinfilet in den Ofen geben und auf einem Backgitter bei 100 Grad circa 15 bis 25 Minuten rosa garen. 30 Gramm Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Für die Kräuter-Pfannkuchen die Eier verquirlen und das Mehl unterrühren. Im Anschluss langsam die Milch und die flüssige Butter einrühren, bis ein Teig entsteht. Danach die Petersilie und die Hälfte des Korbels fein hacken. Die gehackte Petersilie, den Kerbel, etwas Salz und Pfeffer sowie eine Prise Muskatnuss zu dem Teig dazugeben, verrühren und abschmecken. In einer Pfanne mit Butter ein bis zwei Pfannkuchen ausbacken. Anschließend die Pfannkuchen auf einen Teller legen, mit Alufolie abdecken und etwa 10 Minuten vor dem Servieren im Ofen warm halten. Im Anschluss die Egerlinge putzen und vierteln, die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls würfeln. Danach die Maronen vorsichtig halbieren und gegebenenfalls vierteln. Zehn Minuten vor dem Servieren alles zusammen in einer Pfanne circa fünf bis sechs Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die Pfanne vom Herd ziehen und die Pilze mit etwas Aceto Balsamico und dem Zucker leicht süß-sauer abschmecken. Schale von der Zitrone reiben. Nun die Wacholderbeeren andrücken und gemeinsam mit der restlichen Butter, der Zimtstange, etwas Zitronenschale und dem Thymian in einer Pfanne aufschäumen. Danach das Wildschweinfilet hineinlegen und die Pfanne vom Herd nehmen. Im Anschluss das Fleisch in der Butter bei gelegentlichem Übergießen aromatisieren. Danach von den Mandarinen etwas Schale abreiben und mit dem Ahornsirup in einen kleinen Topf geben. Die Mandarinen mit einem Messer schälen und die Mandarinenfilets herausschneiden. Fünf Minuten vor dem Servieren den Ahornsirup einmal kräftig erhitzen, die Mandarinenfilets hinzugeben und großzügig mit dem geschroteten Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Pfannkuchen aus dem Backofen nehmen und zusammenschlagen. Danach das Maronen-Pilz-Gemüse einfüllen. Das Wildschweinfilet aufschneiden und mit der Aroma-Butter beträufeln. Das Fleisch mit einer Prise Meersalz bestreuen. Das Wildschweinfilet mit der Mandarinen-Pfeffer-Glasur und den gefüllten Kräuter-Pfannkuchen auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Kerbel garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 06. Dezember 2012