

Leas überirdisches Wildschwein-Filet mit lokalen Zutaten

Für 4 Personen

Soße:

200 g Bauchspeck	1 Zwiebel	6 cl Balsamico
3 dl Rotwein	3 dl Wildfond	30 g Schokolade, zartbitter
Wacholderbeeren	Butter	Salz
Pfeffer		

Gemüse:

300 g Pilze, gemischt	300 g Kartoffeln	1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter	Olivenöl	Butter
Salz	Pfeffer	

Schwein:

1 Wildschweinfilet	1 Zweig Thymian	1 Zehe Knoblauch
0,5 Bund Petersilie, glatt	Wacholderbeeren	Kirschwasser
Öl	Butter	Salz
Pfeffer		

Soße:

Den Speck und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. In etwas Butter anschwitzen und hellbraun werden lassen. Mit Balsamico ablöschen, einkochen lassen und dann mit dem Rotwein angießen. Etwas köcheln lassen und dann den Fond dazu geben. Mit grob gemahlenem Pfeffer und zerstoßenen Wacholderbeeren aromatisieren. 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Die Schokolade klein hacken und unter die Soße heben. Durch ein Sieb passieren und noch mal erhitzen. Etwas Butter dazu geben und mit Salz abschmecken.

Gemüse:

Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser gar kochen. Die Pilze putzen. Die Zwiebel pellen und fein schneiden. Die Pilze und Zwiebel in heißer Butter rundum anbraten, dann salzen und pfeffern. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Im Olivenöl die Kartoffelscheiben von beiden Seiten goldbraun braten. Salzen und mit Lorbeerblättern aromatisieren. Das Gemüse im Ofen warm halten. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Schwein:

Das Wildschweinfilet salzen, pfeffern und mit Butter in einer Pfanne rundum kross anbraten. Mit etwas Kirschwasser flambieren. Den Thymianzweig, die geschälte Knoblauchzehe und etwas zerstoßene Wacholderbeeren dazu geben. Das Ganz für etwa acht Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Petersilienblätter von den Stielen abzupfen und vorsichtig in heißem Öl frittieren.

Lea Linster am 01. Oktober 2010