

Risotto-Venere mit Wildschwein-Filet

Für 2 Personen

360 g Wildschweinfilet	1 Zwiebel	150 g Venero-Risotto
3 Cherrytomaten	2 Scheiben Toastbrot	125 g Parmesan
3 Schalotten	200 g Feldsalat	3 Zehen Knoblauch
0,5 Bund Petersilie, glatt	0,5 Bund Oregano	2 Zweige Thymian
1 TL Wacholderbeeren, getrocknet	1 TL Piment, getrocknet	1 TL Lorbeerblätter, getrocknet
1 TL Rosmarin, getrocknet	1 TL Thymian, getrocknet	1 TL Pfeffer, grün
1 TL Szechuan-Pfeffer	1 EL Mehl	200 ml Weißwein, trocken
300 ml Gemüsefond	200 ml Schlagsahne	200 ml Sherry, halbtrocken
2 EL Honig, flüssig	125 g Crème-fraîche	100 ml Balsamico, weiß
80 g Butter	1 TL Meersalz	Meersalz, grob
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel abziehen, in kleine Stücke schneiden und etwa dreiviertel davon glasig braten, den Rest beiseite legen. Den schwarzen Venero-Risotto hinzugeben und gut durchrühren. Das Ganze mit trockenem Weißwein ablöschen und laufend heiße Brühe einrühren, bis der Risotto nach circa 15 bis 20 Minuten gar ist. Die Pfanne vom Herd nehmen und ein Stück Butter unterziehen. Den Parmesan fein reiben und einrühren, bis der Risotto cremig ist. Die Petersilie zupfen, den Oregano zupfen, den frischen Thymian zupfen und alles zusammen fein hacken. Die frischen Kräuter hinzugeben und warm stellen. Eine Würzmischung aus den Wacholderbeeren, dem Piment, den Lorbeerblättern, dem Rosmarin, dem Thymian, dem groben Meersalz und dem grünen Pfeffer in eine Kräutermühle geben und zerkleinern. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Wildschweinfilets waschen und trocken tupfen, mit der Würzmischung bestreichen und scharf anbraten. Anschließend die Filets in Aluminiumfolie einwickeln und im vorgeheizten Ofen warm stellen. In die Pfanne etwas Butter geben und den Rest der Zwiebeln glasig schwitzen. Das Mehl und die Kräutermischung hinzugeben, vermengen und mit dem Sherry ablöschen. Einen Spritzer flüssigen Honig hinzugeben, reduzieren lassen und den ausgetretenen Fleischsaft aus der Aluminiumfolie sieben und unterrühren. Anschließend mit der Sahne fertig stellen. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Für die Soße den weißen Balsamico, die Schalotten, den Szechuan-Pfeffer, ein wenig Knoblauch, Crème-fraîche und Meersalz aufschlagen, den Salat unterheben und mit ein wenig Olivenöl marinieren. Anschließend mit Cherrytomaten dekorieren. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Von 2 Scheiben Toastbrot den Rand abschneiden und in gleichmäßige Würfel schneiden. Eine Knoblauchzehe halbieren und zusammen mit den Brotwürfeln in der Butter goldbraun braten. Das Wildschweinfilet zusammen mit dem Risotto auf Tellern anrichten.

Daniel Jauslin am 08. Februar 2010