

# Wildschwein-Lende mit Sahne-Brokkoli und Wacholder-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Wildlende:

4 Scheiben Wildschweinlende, à 100 g    3 EL Olivenöl    Paprikapulver  
Himalaya-Salz    schwarzer Pfeffer

### Für den Brokkoli:

1 Brokkoli    1 Zwiebel    1 mittelscharfe Peperoni  
 $\frac{1}{2}$  Bund Dill    1 Zehe Knoblauch    60 g saure Sahne  
500 ml Gemüsefond    1 Zitrone    2 EL Sahne  
Kräutersalz    schwarzer Pfeffer

### Für die Sauce:

4 Schalotten    6 Wacholderbeeren    250 ml Rotwein  
8 Champignons    100 g Butter    Salz  
schwarzer Pfeffer

### Für die Crostini:

1 Stiel Rosmarin    2 EL Tomatenmark    2 EL Olivenöl  
4 Scheiben Sandwich-Käse    1 Zitrone    2 Scheiben Mischbrot  
Salz    schwarzer Pfeffer

Für den Brokkoli den Gemüsefond mit ein wenig Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Brokkoli die Zwiebel abziehen, halbieren und eine Hälfte in kleine Würfel schneiden. Die andere Hälfte kann anderweitig verwendet werden. Die Peperoni der Länge nach aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und eine Hälfte fein würfeln.

Die andere Hälfte kann anderweitig verwendet werden. Den Dill waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Den Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Sahne schlagen. Die Saure Sahne mit dem Zitronensaft, dem Knoblauch, der Peperoni, der Zwiebel und dem Dill verrühren. Die geschlagene Sahne unterheben und mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Den Brokkoli waschen, in kleine Röschen zerteilen und zugedeckt über Dampf für fünf bis zehn Minuten bissfest garen.

Für die Crostini den Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Rosmarinnadeln vom Stiel ziehen und sehr fein hacken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Rosmarin mit dem Tomatenmark, dem Öl und etwas Zitronensaft verrühren. Die Tomaten-Mischung auf die Brotscheiben streichen und mit den Käsescheiben belegen. Das Brot für zehn Minuten im Ofen überbacken. Die Wildschweinlende waschen, trocken tupfen und würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin kurz braten.

Für die Sauce die Schalotten abziehen und in Scheiben schneiden und mit den Wacholderbeeren in den Bratensatz geben. Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden und zwei Minuten anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen. Den Rotwein einkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb streichen und die Wacholderbeeren anschließend wieder dazugeben und die Sauce aufkochen. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und die Butter unterrühren. Die Sauce erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Wildschweinlende mit Sahne-Brokkoli, Wacholdersauce und Tomaten-Crostini auf Tellern anrichten und servieren.

Rositta Beyermann am 26. Mai 2015