

Wildschwein-Filet, Mandel-Kruste, Rahm-Soße, Steinpilzen

Zutaten zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g Wildschweinfilet 2 EL Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für die Kruste:

1 altbackene Semmel 40 g gebrannte Mandeln 75 g Butter
1 Zweig Rosmarin Salz, Pfeffer

Für die Cognac-Rahm-Sauce:

1 Zwiebel 4 EL Wildpreiselbeeren 4 EL Crème-fraîche
100 ml Wildfond 20 ml Cognac 1 Zweig Rosmarin
1 EL Butter

Für das Karottelgratin:

400 g Kartoffeln 1 Zehe Knoblauch 100 g Walnüsse
150 g Bergkäse 125 ml Sahne 1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian 1 Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für die Steinpilze:

200 g Steinpilze 1 Zweig Rosmarin 1 Zweig Thymian
1 EL Butter

Für die Kruste die altbackene Semmel mit der Butter und den gebrannten Mandeln in der Moulinette zerkleinern bis eine feste Masse entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken. Wildschweinfilet waschen, trockentupfen und in Medaillons schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz auf beiden Seiten anbraten und warmstellen. Kurz vor dem Servieren die Krustenmasse auf die Medaillons auftragen und unter dem Grill knusprig rösten.

Für das Gratin Walnüsse in einer Pfanne anrösten und anschließend mit dem Messer kleinhacken. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Gratinform Kartoffelscheiben und einen Esslöffel Walnüsse abwechselnd schichten. Sahne in einem Topf mit Salz, Pfeffer, angebrühtem Knoblauch, Abrieb einer Muskatnuss und jeweils einem Zweig Rosmarin und Thymian aufkochen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen und über die Kartoffeln geben. Mit geriebenem Bergkäse bestreuen und in den Ofen zum Gratinieren geben.

Für die Sauce eine Zwiebel abziehen und die Hälfte klein hacken. Eine Flocke Butter in der Pfanne erhitzen, in der das Wildschweinfilet gebraten wurde. Zwiebel darin anschwitzen, mit Cognac ablöschen und Wildfond hinzugeben. Reduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und mit einem Esslöffel Crème fraîche verfeinern.

Für die gebratenen Pilze Steinpilze der Länge nach halbieren oder vierteln und mit je einem Zweig Rosmarin und Thymian goldbraun in Butter anbraten.

Das Fleisch neben das Gratin auf dem vorgewärmten Teller anrichten und die Sauce dazugeben. In der Sauce jeweils zwei Teelöffel Crème fraîche platzieren und mit Preiselbeeren toppen. Das Wildschweinfilet mit Mandelkruste, Cognac-Rahmsauce, Steinpilzen und Kartoffel- Walnuss-Gratin servieren.

Florian Kozok am 07. Dezember 2015