

Wildschwein-Filets mit Gorgonzola, Tomaten-Sugo

Für zwei Personen

Für die Wildschweinfilets:

4 Wildschweinfilets à 100 g	100 g Gorgonzola	80 g Panko
2 EL Milch	50 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

500 g kleine Kartoffeln	70 g Butter	1 Bund glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für das Sugo:

1 kg Flaschentomaten	1 Gemüsezwiebel	3 Zweige Basilikum
2 EL Aprikosen Balsamico	2 EL roter Portwein	brauner Zucker
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Wildschweinfilets:

Ofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen. Fleisch waschen, trocken tupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Medaillons darin unter Wenden 4-5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Gorgonzola mit 2 EL Milch glatt rühren auf den Medaillons verteilen, mit Panko bestreuen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene für ca. 5 Minuten gratinieren. Herausnehmen und warm halten.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten weich kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Kartoffeln in die Pfanne geben und in der Butter ca. 5 Minuten braten. Petersilie zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Sugo:

Zwiebel abziehen und klein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und beides darin anschwitzen. Tomaten waschen, halbieren und Strunk herausschneiden. Hälften grob würfeln, zu den Zwiebelwürfeln geben und ebenso anschwitzen. Mit Essig und Portwein ablöschen. Sauce ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und unter die Sauce rühren.

Gratinierte Wildschweinfilets mit Gorgonzola, Tomatensugo und Petersilienkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Kaufmann am 02. Oktober 2017