

Wildschwein-Filet im Speckmantel mit Portwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

200 g Wildschweinfilet	120 g Bacon	1 EL Butter
2 Zweige Rosmarin	2 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

Reste vom Wildschweinfilet	1 Karotte	100 g Lauch
200 g Sellerie	125 ml Rotwein	100 ml Portwein
250 ml Wildfond	1 EL Tomatenmark	1 Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren	1 TL Senfkörner	2 EL Zucker
1 TL Stärke	1 EL Rapsöl	

Für das Sellerie-Püree:

1 Sellerieknolle	500 ml Sahne	Muskatnuss
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Pilze:

4-6 Steinpilze	1 EL Butter	1 EL Honig
Salz	Pfeffer	

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wildschweinfilet parieren und die Abschnitte für die Sauce beiseitelegen.

Filet mit Salz und Pfeffer würzen und mit Bacon umwickeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Filet scharf von allen Seiten anbraten. Butter und Rosmarin zugeben und Filet darin schwenken. Im vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 62 Grad garziehen lassen. Wildschweinfilet aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen, damit kein Saft mehr austritt.

Für die Sauce:

Gemüse putzen und grob würfeln. Rotwein und Zucker in einem Topf einreduzieren lassen.

Rapsöl in einem Topf erhitzen, Abschnitte des Wildschweinfilets scharf anbraten, dann Gemüse dazugeben und mit anbraten. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Mit Portwein ablöschen. Mit Wildfond aufgießen, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Senfkörner dazugeben. Wenn die Sauce dicklich wird, Rotweinreduktion dazugeben.

Sauce abseihen und wenn nötig mit in kaltem Wasser angerührter Stärke abbinden.

Für das Sellerie-Püree:

Sellerie schälen und fein würfeln. Rapsöl erhitzen und Selleriewürfel darin andünsten. Nach und nach mit Sahne aufgießen und einköcheln lassen, bis der Sellerie weich ist. Sellerie mit dem Pürierstab pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Pilze:

Steinpilze putzen und der Länge nach halbieren oder in Scheiben schneiden, je nach Dicke der Pilze.

Butter schmelzen und Steinpilze darin goldbraun anbraten. Mit Honig glasieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Cornelia Hadler am 11. September 2024