

Wildschweinfilet mit Fenchel-Orangen-Gemüse

Zutaten

(Zutaten für 4 Personen)

600 g Wildschweinfilet
2 Fenchelknollen
300 g braune Champignons
2 EL Butterschmalz
grobes Meersalz
Pfeffer

2 EL Butter
2 TL Honig
100 ml Gemüsebrühe
3 Blutorangen
1 Bund Dill

Das Grün von den Fenchelknollen abschneiden und beiseitelegen, Knollen vierteln und in Scheiben schneiden. Champignons putzen und in halbieren. Backofen auf 180 °C vorheizen.

Wildschweinfilet sauber parieren und in 2 EL Butterschmalz von allen Seiten gut anbraten. Salzen, pfeffern und mit Chiliflocken würzen. Pfanne vom Herd nehmen und im vorgeheizten Backofen 12–14 Min. weitergaren.

2 EL Butter in einem Topf heiß werden lassen, Fenchelscheiben darin andünsten. Champignons zum Fenchel geben und kurz mitdünsten lassen. Salzen

und pfeffern und 2 EL Chiliflocken hinzugeben. Honig zum Fenchelgemüse geben und gut umrühren. Gemüsebrühe angießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze garen lassen.

Filets aus dem Ofen nehmen und in Alufolie einwickeln und ruhen lassen. Das übrig gebliebene Bratfett zum Fenchel geben. Das Fenchelgrün und den Schnittlauch klein schneiden und zum Gemüse geben, kurz umrühren. Blutorangen filetieren und zum Gemüse geben, kurz warm werden lassen.

Die Filets schräg aufschneiden und mit dem Gemüse servieren.

