

Wildschweinmedaillons mit Bratapfelsoße

Zutaten

(Zutaten für 4 Personen)

2 Wildschweinfilets
200 g Bacon
3 EL Butterschmalz
1 Apfel
1 EL Honig
2 EL Rosinen

Die Wildschweinfilets sauber parieren und in nicht zu dünne Medaillons schneiden. Die einzelnen Medaillons mit jeweils einer Scheibe Bacon fest ummanteln. Anschließend den Bacon mit Küchengarn umwickeln und festbinden.

Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Apfelwürfel hinzugeben. Den Honig hinzugeben und karamellisieren lassen. Anschließend die Rosinen hinzugeben. Mit Wildfond ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer

300 ml Wildfond
Salz
Pfeffer
1 Prise Zimt
2 EL Calvados
2 TL Speisestärke, in Wasser gelöst

abschmecken. Eine Prise Zimt hinzugeben. Calvados hinzugeben und die Soße noch ein wenig einkochen lassen. Mit in kaltem Wasser gelöster Speisestärke binden. Soße vom Herd nehmen und warm stellen.

2 EL Butterschmalz in einer Pfanne heiß werden lassen. Die Medaillons in die Pfanne geben und von beiden Seiten 3–4 Minuten braten. Salzen und pfeffern. Wildschweinmedaillons in Alufolie gewickelt 5 Min. ruhen lassen. Bratensaft zur Bratapfelsoße geben und noch einmal kurz erwärmen.

