

Wildschweinfiletmedaillons an Wacholder-Nusssauce



Zutaten für 6 Personen:

1,2 kg Wildschweinfilet
200 g Speckstreifen
3 dl kräftiger Rotwein
3 dl gebundene Bratensauce
2 dl Schlagsahne
6 Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer
100 g Haselnuskerne
50 g Butter oder Margarine
4 cl Cognac oder Brandy

Zubereiten:

Wacholderbeeren in einem Mörser zerstoßen oder fein hacken.
Die Wildschweinfilets trockentupfen und Medaillons schneiden.
Mit den Speckstreifen umwickeln und wenn nötig mit Zahnstochern befestigen.

Die Haselnüsse grob hacken und separat in etwas Butter anrösten.

Die Medaillons würzen im Bratbutter braten
(müssen innen noch rosé sein) und warm stellen.

Den Bratensatz mit Rotwein und der Bratensauce ablöschen.
Die Wacholderbeeren und in die Sauce geben und alles
15 bis 20 Minuten einkochen lassen.
Die Sauce durch ein Sieb passieren, zurück in die Pfanne schütten und
die Haselnüsse zugeben,
Den Rahm zugeben und abschmecken.
Mit etwas Cognac oder Brandy verfeinern.

Die Medaillons anrichten und etwas Sauce übergießen.
Den Rest der Sauce separat dazu servieren.