

Wildschweinfilet mariniert

von Stephan Schlagkamp, 46244 Bottrop

800 g Wildschweinfilets
in dünne Scheiben schneiden

1 Tasse Essig zusammen mit

1 Lorbeerblatt,

2 Wacholderbeeren,

Thymian,

1 mittleren Zwiebel,

1 Nelke,

3 Schalotten,

Petersilie,

Zimt,

Salz und Pfeffer

5 Minuten kochen und durch ein Sieb drücken.

Die Filet-Scheiben leicht klopfen, in diese Marinade legen und an einem kühlen Orte eine Stunde durchziehen lassen. Dann die Scheiben in sehr heißer Butter auf beiden Seiten rasch anbraten und warm stellen. Den Bratensatz mit

1 Glas Cognac,

der restlichen Marinade,

1 Tasse Fleischbrühe sowie etwas

Mehl und Butter auffüllen und unter ständigem Rühren aufkochen. Die Soße über die Wildbretscheiben gießen und beides zusammen noch eine Weile dünsten.