

Wildschweinmedaillons mit Walnusskruste

Zutaten für 4 Personen:

für die Walnusskruste

100 g Walnüsse

1 Ei

je 2 Esslöffel Rotwein und Cognac,

Salz und Pfeffer

125 g Semmelbrösel

2 Teelöffel weiche Butter

1 Esslöffel TK-Butter

Walnüsse fein hacken mit den anderen Zutaten vermischen, pikant abschmecken.

4 Wildschweinmedaillons a 140 g

für die Wacholder-Rotweinjus

500 g Wildparüren angeröstet

je 8 Wacholderbeeren und Pfefferkörner

6 Esslöffel Rotwein

1 Zwiebel

1 cl Wildfond

100 g Butter

100 g Butaris

Die Wildschweinmedaillons leicht plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen, in der Pfanne in Butaris anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf ein Gitter legen. Die Walnusskruste mit der Palette auf den Medaillons verteilen. Danach im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 8 Min. garen. Zum Schluss 2 Min. nur Oberhitze, damit die Kruste braun wird.

Die Parüren und die Gewürze mit der Zwiebel in die Pfanne geben, in der die Medaillons gebraten wurden, braun werden lassen und mit Rotwein und Cognac ablöschen, mit Wildfond aufgießen, aufkochen lassen. Um die Hälfte einreduzieren, durch ein feines Sieb passieren, mit der eiskalten Butter binden. Pikant abschmecken, danach nicht mehr kochen lassen.

Zum Anrichten die Medaillons auf die Soße setzen, die anderen Beilagen um das Fleisch garnieren.