



Wildschweinfilet mit Rosmarin

Zutaten

für 4 Personen

Römische Nocken:

- 200 ml Milch und Salz
- 100g Hartweizengrieß
- 25 g Butter*
- 1 Eigelb (Kl. M)*
- 30 g frisch geriebener Pamesan

Fleisch:

- 100 ml roten Landwein*
- 2 EL Akazienhonig*
- 4 Wildschweinfilets (à 100 g)*
- Salz und Pfeffer
- 4 Zweige Rosmarin
- 120 ml Wildfond
- 1 EL Rotweinessig
- 1 -EL schwarze Pfefferkörner
- 1 EL Speisestärke
- 3 EL Olivenöl

*Diese Zutaten erhalten Sie bei uns im Hofladen.

Zubereitung

Milch und Salz in einem Topf aufkochen. Grieß einstreuen und bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren 3-4 Min. garen. Grieß vom Herd nehmen und 5 Min. ausdampfen lassen.

220 g Butter und Eigelb mit den Quirlen des Hand Rührers unter die Grießmasse heben. Eine flache Backform (30 x 20 cm) mit der restlichen Butter ausfetten. Grießmasse einfüllen, glatt streichen und 30 Min. zugedeckt ruhen lassen. Die Grießmasse auf eine Arbeitsplatte stürzen, Halbmonde ausstechen, auf ein Blech legen, mit Parmesan bestreuen und beiseite stellen.



Rotwein und Honig in einer Schüssel mischen und die Filets 30 Min. darin marinieren. Filets aus der Marinade nehmen, mit Küchenpapier abtupfen, mit Salz und Pfefferwürzen. Rosmarinnadeln bis knapp unter die Spitze vom Zweig zupfen und beiseite legen. Jedes Filet der Länge nach auf einen Zweig spießen.

Marinade mit Wildfond, Essig und Pfeffer-körnern im Topf bei mittlerer Hitze 5-6 Min. einkochen lassen. 2/3 der Rosmarinnadeln zugeben und weitere 2 Min. kochen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser verrühren. Sauce damit unter Rühren binden und weitere 1-2 Min. kochen. Nocken im **200 Grad** heißen Backofen (Gas 3, Umlauf 8-10 Min. bei 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten **10-12 Min.** backen.

Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Filet darin bei mittlerer Hitze **7 Min.** rundherum braten. Sauce erwärmen, Wildschweinfilets mit den römischen Nocken und der Sauce auf vorgewärmte Teller anrichten und mit dem restlichen Rosmarin bestreuen. Dazu empfehlen wir den trockenen Chateau Peybonhomme-Les-Tours Cru aus unserem Weinsortiment.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, www.meierhof.de, e-mail: verwaltung@meierhof-rassfeld.de
Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282