



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Wildschweinfilet in Kartoffelkruste mit Rheinrhabarber

600 g Wildschweinfilet, küchenfertig pariert
1 Schalotte, fein gewürfelt
1 Tomate, klein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, gehackt
50 ml Olivenöl
1/4 l Rotwein
1/2 l Wildfond
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Weinraute
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
45 g Butter, Olivenöl

400 g Japanischer Knöterich, in gleich große Stücke von etwa 6 cm geschnitten, geschält und halbiert
2 EL Zucker
2 EL Butter und 1 EL Olivenöl

Sauce:

4 EL Weinessig
1 EL Honig
1 TL Maisstärke
1 Zweig Weinraute, gezupft

Kartoffelkruste:

Salz
Pfeffer
1 EL Sonnenblumenöl
1 Wirsingblatt, blanchiert
400 g Kartoffeln fest kochend

- Für das Wildschweinfilet Schalotte, Tomate und Knoblauch im Olivenöl andünsten.
- Mit dem Rotwein ablöschen, Wildfond, Lorbeerblatt und Weinraute dazugeben und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen. Das Wildschweinfilet hineinlegen, 4 Minuten ziehen lassen und herausnehmen.
- Die Knöterichstücke mit Zucker bestreut etwa 1 Stunde ziehen lassen.
- Für die Sauce den Saft vom eingelegten Knöterich abtropfen lassen und in einem Topf karamellisieren. Mit dem Weinessig ablöschen, den Honig dazugeben und den Garsud vom Wildschweinfilet durch ein Sieb dazugießen. Alles auf etwa 200 Milliliter einkochen.
- Die Maisstärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Die Weinraute in die Sauce geben, 5 Minuten ziehen lassen und durchpassieren.
- Kurz vor dem Servieren den Japanischen Knöterich in der Butter-Ölvenöl-Mischung auf einer Seite bissfest braten. Die Konsistenz sollte ähnlich wie bei Spargel sein.
- Das Wildschweinfilet in Butter und Olivenöl etwa 5 Minuten rundherum anbraten. 5 Minuten ruhen lassen. Die Kartoffeln auf einem Gemüsehobel in feine Streifen schneiden. In einer beschichteten Pfanne aus den Kartoffelstreifen ein Rechteck (je nach Größe des Wildschweinstücks) formen, etwa 0,5 cm dick, mit einer Gabel festdrücken und wie ein Reibekuchen auf einer Seite anbraten. Die „Kartoffelmatte“ soll außen groß sein und innen weich. Das Filet darin einrollen und etwa 15-20 Minuten im Backofen backen, dann in gleich große Portionen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Japanischen Knöterich und der Sauce anrichten.
- Tipps:
Statt des Wildschweinfilets kann man zum Beispiel auch Schweinefilet oder Schweinerücken verwenden.
- Als Ersatz für den Japanischen Knöterich eignet sich Rhabarber.