

WILDSCHWEINFILET AUF RAHMSAUERKRAUT MIT BROMBEERKOMPOTT

ZUTATEN

für 4 Personen

600 g Wildschweinfilets
oder Schweinsfilets
2-3 Knoblauchzehen,
in Scheibchen geschnitten
3 Zweige Zitronenthymian
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Bratcrème für die Marinade
und zum Anbraten

Kompott:

3 EL Zucker
0,5 dl Rotwein
200 g Brombeeren

Sauerkraut:

300 g gekochtes Sauerkraut, abgetropft
1-1,5 dl Rahm
Salz, Pfeffer
Zitronenthymian zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Fleisch mit Knoblauch, Zitronenthymian, Salz, Pfeffer und Bratcrème 1-2 Stunden marinieren.

2 Backofen auf 80 °C vorheizen, eine Ofenform auf die zweitunterste Rille einschieben. Wildschweinfilets ohne Knoblauch, in der heissen Bratcrème rundum kurz braun braten. In die vorgewärmte Ofenform legen, Knoblauch auf das Fleisch geben. 40-60 Minuten niedergaren (Kerntemperatur 60 °C.), je nach Filetdicke.

3 Für das Kompott den Zucker bräunen bis er schäumt. Mit Rotwein ablöschen, auf die Hälfte einkochen. Beeren begeben, 10 Minuten ziehen lassen.

4 Sauerkraut mit dem Rahm aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Auf warmen Tellern das Sauerkraut anrichten. Wildschweinfilets in Tranchen von 1 cm schneiden, auf das Sauerkraut legen, einen Esslöffel Brombeerkompott darauf geben. Mit Zitronenthymian garnieren.