

Wildschweinfilet mit Äpfeln und Calvados

Zutaten (4 Personen):

2	Wildschweinfilets	6	Wacholderbeeren
12	Schalotten	1 EI	Butterschmalz
2	kleine Möhren	2 TL	Gelee (Holundergelee)
2	kleine Porreestangen		
2	Petersilienwurzeln		Majoran, Salz, Pfeffer und etwas Calvados
4	Äpfel (Cox Orange)		nach Belieben
6	Lorbeerblätter		

Zubereitung:

1. Das Gemüse putzen, waschen und zerkleinern. 1 Apfel schälen, 3 Schalotten schälen und auch in Würfel schneiden. Einige Abschnitte vom Filet (20-30 g) in einem kleinen Topf scharf anbraten. Mit 1/4l Wasser aufgießen und das Gemüse mit dem Apfel dazugeben.
2. Die Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Holundergelee, Pfeffer aus der Mühle und Salz hinzugeben und gut umrühren. Mindestens 3 Std. köcheln lassen. Immer wieder etwas Wasser nachfüllen. Zum Schluss sollte man ungefähr 1 Liter Sud haben. Alles durch ein Passiersieb geben.
3. Filet waschen, trocknen und in 5-6 Medaillons schneiden. Mit Pfeffer aus der Mühle und etwas Salz würzen. In Butterschmalz pro Seite etwa 4 Min. scharf anbraten, herausnehmen und in Alufolie nachgaren lassen.
4. Die restlichen Schalotten und den Apfel schälen, in halbe Ringe schneiden und in der Pfanne mit dem Bratenfond andünsten. Nach und nach den Gemüsesud dazugeben und mit Calvados abschmecken. Mit Kartoffelmehl andicken, wenn nötig.
5. Die Medaillons zurück in die Soße legen und noch einmal aufkochen lassen..

Tipp: Dazu frische Spätzle und Spitzkohlgemüse mit Weintrauben und Preiselbeermarmelade.

Natürlich Qualität genießen!