

100 % AUS  
DER REGION

# EIFEL WILD MANUFAKTUR

EST. 2016

## Medaillons vom Wildschwein

### Zutaten (für 6 Personen):

1 Lorbeerblatt  
6 Pfefferkörner  
4 Wacholderbeeren  
900g küchenfertiger Wildschweinerücken  
Meersalz  
3 Schalotten  
400g braune Champignons  
2 EL gehackte Petersilie  
5 EL Olivenöl  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
150 ml trockener Rotwein  
200g Sahne  
2 EL eiskalte Butter

**1** Das Lorbeerblatt, die Pfefferkörner und die Wacholderbeeren in einem Mörser zerkleinern und vermischen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, in Medaillons schneiden, salzen und mit der Gewürzmischung einreiben. 2 Stunden kühl ziehen lassen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.

**2** In einer großen Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen und die Medaillons von beiden Seiten je 3-5 Minuten braten, dann aus der Pfanne nehmen und warm beiseitestellen. Die Schalotten mit 2 EL Olivenöl in die Pfanne geben und glasig dünsten. Die Champignons dazugeben, salzen und pfeffern und bei großer Hitze braten, bis die austretende Flüssigkeit verdampft ist. Mit dem Rotwein ablöschen und weiter köcheln lassen. Die Sahne angießen und nochmals köcheln lassen. Die Sauce noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Hälfte der Petersilie unterziehen und mit der Butter binden.