

Wildschweinfilet mit Quitten und Wacholder-Sauce

Zutaten:

Zwei Wildschweinlendchen

1 EL Butterschmalz

Rosmarin

Grobes Meersalz

Rosa Pfeffer

6 Schalotten

¼ L Portwein

½ L Kräftiger Rotwein

½ L Wildfond

2 EL Wacholderbeeren

1 TL schwarze Pfefferkörner

3 Kardamom- Früchte

Etwas Zimtrinde

1 TL Pimentkörner

1 TL Koriandersaat

3 frische Lorbeerblätter oder 2 getrocknete

1 große oder zwei kleine Quitten

Butter,

Zucker,

Salz

1 kleines Stückchen Bitterschokolade

Zubereitung:

Die Wildschweinlendchen wenn nötig sauber parieren, waschen und trocken tupfen. Dann werden sie in heißem Butterschmalz gut angebraten und im vorgewärmten Bratrohr bei 80° ½ - 1 Stunde lang gegart. In dem Bratensatz werden nun die geschnittenen Schalotten angebraten, meist reicht das übrig gebliebene Fett. Sonst kann man noch ein kleinwenig Butter dazugeben. Man löscht mit Fond und Rotwein ab und läßt das Ganze einreduzieren.

In einer beschichteten Pfanne röstet man die Gewürzkörner an bis die Wacholderbeeren schön glänzen und sich das Aroma der Gewürze gut entwickelt. Man füllt sie zusammen mit den Lorbeerblättern und der Zimtrinde in ein Säckchen oder einen Teebeutel und gibt sie mit zur Sauce.

Die Quitten werden mit einem Küchentuch abgerieben, um die filzigen braunen Härchen zu entfernen. Dann werden sie geviertelt, geschält und das Kernhaus herausgeschnitten. - Die Schalen kann man für einen Früchtetee trocknen oder zusammen mit dem Kernhaus zu einem aromatischen Sirup oder Essig weiterverarbeiten. - Die Quitten Viertel schneidet man in gleichmäßige Scheiben und brät sie in der Pfanne, in der man die Gewürze angebraten hat mit etwas feinkörnigem Zucker und Butter von beiden Seiten an. Man gießt mit Portwein auf, läßt kurz aufkochen und vereint schließlich beide Ansätze miteinander. Die Quitten läßt man mitkochen und sollte zwischenzeitlich immer probieren, ob sie noch bißfest, aber schon gar sind. Die Garzeiten können nach Art und Reife der Quitte variieren.

In der Zwischenzeit schneidet man ein paar Rosmarinnadeln klein und mörsert sie mit dem groben Meersalz. Dann gibt man auch den rosa Pfeffer mit dazu und verreibt ihn mit.

Mit dieser Würzmischung behandelt man nun die Wildschweinfilets und erhitzt sie noch ein paar Minuten bei 120°.

Dann läßt man sie noch etwa 10 Minuten ruhen.

Zwischenzeitlich dürften die Quitten gar sein und die Sauce genügend einreduziert. Man nimmt die Quitten heraus, legt das Gewürzsäckchen beiseite und passiert die Sauce durch ein Sieb. Dann schmeckt man sie ab und dickt sie mit etwas kalter Butter und einem kleinen Stück Bitterschokolade an. In der Regel genügt ein kleines Rippchen.

Nun kann man das Fleisch - es muß gar sein, nicht mehr blutig - mit den Quittenspalten und der Sauce anrichten.