



Salbei-Pralinen

vom Frischling auf Püree

von Patrick Mayweg

Zutaten

- 2 Frischlingsfilets (oder gleiche Menge Rücken ohne Knochen)
- 200 g Bauchspeck
- 1 Bund Salbei (frisch)
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Gutes Öl zum Braten
- 2 EL Mehl

Püree

- 5 - 6 mittelgroße Kartoffeln
- ¼ l frische Vollmilch
- 125 g weiche Butter
- Meersalz

Zubereitung

Frischlingsfilets (oder gleiche Menge Rücken ohne Knochen) auslösen und sauber parieren. Den Bauchspeck (vom Handwerksmetzger) leicht überlappend auf einem Brett anordnen (wie Dachpfannen), pfeffern und mit 1 Bund frischen Salbeiblättern (geputzt und gezupft) belegen. Wildbret quer auf die garnierten Speckscheiben legen, einrollen und mit Küchengarn sichern. Die Kartoffeln in Salzwasser (Meersalz) kochen, schälen, abtropfen lassen und stampfen. Die weiche Butter einarbeiten, Vollmilch behutsam aufkochen, nach und nach hinzugeben. Püree glattrühren, bedecken und beiseitestellen.

Pfanne auf Temperatur bringen, Filet scharf von allen Seiten in gutem Öl rösten, aus der Pfanne nehmen und 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen. In der Zwischenzeit 2 EL gesiebt Mehl in kaltes Wasser einrühren und die heiße Pfanne damit ablöschen, kurz aufkochen und mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz würzig abschmecken. Filet mit einer Schere vom Garn befreien, zu Pralinen schneiden und auf dem nochmals erhitzten Püree anrichten, Sauce großzügig darüber geben.

