



Wildschweinerücken mit Pfifferling-Pfanne

Zutaten

- 400 g Wildschweinerücken
- 250 g Pfifferlinge
- 1 Rispe Kirschtomaten
- 2 Stängel Lauch
- 1 Schuss Weißwein
- 1 EL Crème fraîche
- 2 Zweige Thymian
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Den Wildschweinerücken weitestgehend von Sehnen und Silberhaut befreien, mit Salz und ein wenig Zucker würzen. Das Fleisch für zirka eine halbe Stunde ruhen lassen.

Die Pfifferlinge putzen und ggf. kleinschneiden. Kirschtomaten halbieren, den Lauch in feine Ringe schneiden.

Wildschweinerücken in Rapsöl auf der Feuerplatte oder in der Pfanne für zwei drei Minuten ringsherum scharf anbraten und anschließend im Backofen bei 130-140°C oder am Rand der Feuerplatte weitere 10 bis 12 Minuten ziehen lassen. Zum Aromatisieren zwei drei Zweige Thymian auf das Fleisch legen.

Die Pfifferlinge kurz in Butter anbraten, mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit etwas einreduzieren lassen. Nun Crème fraîche unterrühren, Tomaten und Lauch dazugeben und mit ein wenig Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch in Medaillons schneiden und erneut mit Salz und Pfeffer würzen.

