



## Wildschwein-Pfeffersteaks an cremiger Cognac-Sahnesoße

### Zutaten

- Wildschweintrücker, ausgelöst (600g)
- 1 Gläschen eingelegter, grüner Pfeffer
- 2 bis 3 Schalotten
- 50 g Butter
- 4 cl Cognac
- 250 ml Sahne
- 3 große Kartoffeln, festkochend
- bunter Pfeffer
- Paprikapulver (edelsüß)
- Salz

### Zubereitung

Den Wildschweintrücker weitestgehend von Sehnen und Silberhaut befreien parieren, salzen und kurz ruhen lassen.

Das Wildbret auf dem Grillrost oder in der Pfanne bei hoher Stufe für etwa 1 Minute je Seite anrösten, in Medaillons schneiden und mit der Schnittfläche erneut in die Pfanne geben. Je Seite weitere 1-2 Minuten braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und bei indirekter Hitze auf dem Grill oder im Backofen bei etwa 130 °C ca. 10 Minuten garen, dabei den zerstoßenen bunten Pfeffer auf die Steaks geben. Je nach Stärke des Fleisches und gewünschtem Gargrad können die Garzeiten abweichen. Ein Gar-Thermometer hilft, den gewünschten Garpunkt zu erreichen.

Den Bratsatz in der Pfanne mit Butter lösen, klein geschnittene Schalotten dazugeben, glasig braten und mit Cognac ablöschen. Bei Belieben den Alkohol entzünden, Achtung beim Flambieren – nur im Freien und bei entsprechender Erfahrung!

Zuletzt die Sahne und 1-2 Teelöffel grünen Pfeffer sowie etwas Pfeffer-Sud in die Pfanne geben. Soße bis zur gewünschten Sämigkeit einkochen lassen und erst dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben die Soße durch ein Sieb geben.

Kartoffeln schälen und in sehr feine Streifen schneiden, unter fließendem Wasser abspülen, auf Küchenpapier trocknen, in heißes Rapsöl geben und frittieren, bis die Kartoffeln goldbraun sind. Mit einer geeigneten Kelle abschöpfen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Salz und Paprikapulver würzen.

Zum Anrichten die Soße auf den Teller geben, ggf. mit grünem und buntem Pfeffer garnieren. Steaks und Kartoffelstreifen darauf anrichten und dazu einen frischen Salat reichen.