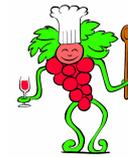




vividus-natürlich®
Kochrezept 2.090



„Wildschweinfilet mit Backpflaumen in Sahnesauce“

Weinempfehlung: Sommelier vividus

Rezeptgeber: unbekannt

Zutaten für 4 Personen:

- 4 gleich große Wildschweinfilets (ca. 200 g / Stück) - Salz und Pfeffer - 150 – 200 g entsteinte Backpflaumen
- 2 Essl. Butter - 2 Becher Schlagrahm – Speisestärke - Holzspießchen oder Holzzahnstocher

Zubereitung:

Die Filets waschen und trocken tupfen und der Länge nach bis zur Hälfte einschneiden. Mit den Backpflaumen füllen und mit den Holzspießen zusammenhalten. Anschließend salzen und pfeffern und in der Butter von allen Seiten anbraten und bei etwas reduzierter Hitze fertig garen. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratenfond lösen und die mit etwas Speisestärke angerührte Sahne kurz aufkochen lassen. Die Holzspießchen entfernen und die Filets zusammen mit der Sauce servieren.

Beilagen:

In Butter geschwenkte Bandnudeln.

Weinempfehlung von Sommelier Vividus: Hier sollte ein kräftiger Rotwein getrunken werden. Probieren Sie den verborgenen Schatz aus dem Keller Kloster Pforta an Saale Unstrut in Thüringen: ANDRÉ

"Der Nebel steigt, es fällt das Laub; // Schenk ein den Wein, den holden! // Wir wollen uns den grauen Tag / Vergolden, ja vergolden!"
Theodor Storm, Oktoberlied

„vividus-natürlich® *

Weinfachagentur Klaus Löbbe * Mühlenstraße 45a * 58285 Gevelsberg
Telefon: 02332 / 551276 E-Mail: kur.loebbe@t-online.de