



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H

Wildschweinrücken-Medaillons überkrustet mit Pflaumen in süßem Senf und Zimtblütengewürz - dazu weiße Kaffeesauce, glacierte Schalotten und gebratene Thymian-Kartoffelwürfel -

Zutaten (für 4 Personen):

800 g Wildschweinrücken ausgelöst
100g Pflaumen entsteint
2 EL Süßer Senf
6 Stück Trockenpflaumen
50 g geriebenes Weißbrot
1 Messerspitze Zimtblüte
2 Eigelb
1 Messerspitze Mole
500 g Schalotten
Salz
Zucker
50 g Butter
1 EL Mehl
100 ml Sahne
1 EL Kaffeebohnen
20 g fein gewürfelte Zwiebeln
50 ml Öl
600 ml Gemüsebrühe
50 ml Weißwein
600 g gegarte Kartoffeln grob gewürfelt
1 Zweig Thymian

Zubereitung der Wildmedaillons:

- Wildschweinrücken von Fett und Sehnen befreien, gleichgroße Medaillons schneiden, würzen mit Salz, Zucker und Mole.
- Medaillons von beiden Seiten gleichmäßig anbraten.
- Frische und Trockenpflaumen grob schneiden mit Weißbrot, Zimtblüte, Eigelb, Senf, Salz vermischen und in einer Küchenmaschine zerkleinern.
- Gleichmäßig auf alle Medaillons verteilen, bei 180°C im vorgeheizten Backofen 10 min. überbacken.

Zubereitung der Kaffeesauce:

- Butter im Topf schmelzen, Zwiebelwürfel, Kaffeebohnen dazugeben, kurz anschwitzen, mit Mehl abstauben, mit Sahne und Brühe aufgießen leicht durch kochen, abpassieren mit Weißwein, Salz und Pfeffer abschmecken.

ZUBEREITUNG der Schalotten:

- Schalotten halbieren, in Butter anrösten, mit Salz und Zucker würzen, Weißwein und Brühe angießen. Zehn Minuten gar schmoren. Mit Pfeffer würzen.

ZUBEREITUNG der Kartoffeln:

- Kartoffelwürfel in Öl goldbraun braten mit Salz, Thymian und Pfeffer würzen.

Alle Zutaten auf dem Teller anrichten und Guten Appetit!