

# Marinierte Wildschweinmedaillons

Thymian mit Zitronenschale, Portwein, Honig, grünen Pfeffer und den Rosinen verrühren. Das Wildscheinfilet waschen und gut trocken tupfen. In 8-12 gleichgroße Scheiben schneiden und in die Marinade legen. Zugedeckt über Nacht kalt stellen.

Die Wildschweinmedaillons aus der Marinade nehmen und sehr gut trocken tupfen. In einer großen Pfanne in heißem Olivenöl auf jeder Seite ca. 6-8 Min. braten, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und in Alufolie gewickelt weitere 6 Min. nachziehen lassen.

Die Marinade mit dem Wildfond in die Pfanne geben und gut 2 Min. einkochen lassen. Die Butterwürfel mit einem Schneebesen unterrühren und einmal aufkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| <b>Arbeitszeit:</b>        | ca. 35 Min.  |
| <b>Ruhezeit:</b>           | ca. 12 Std.  |
| <b>Schwierigkeitsgrad:</b> | normal       |
| <b>Brennwert p. P.:</b>    | keine Angabe |

## Zutaten für 2 Portionen:

|         |                               |
|---------|-------------------------------|
| 1 TL    | Thymian                       |
| ½ EL    | Zitrone - Schale, abgeriebene |
| 62 ½ ml | Portwein                      |
| ½ EL    | Honig (Akazienhonig)          |
| ½ TL    | Pfeffer, grüner, eingelegter  |
| 25 g    | Rosinen                       |
| 400 g   | Filet (Wildschwein)           |
| 2 ½ EL  | Olivenöl                      |
| 100 ml  | Wildfond                      |
| 40 g    | Butter, kalte, gewürfelte     |
|         | Salz                          |
|         | Pfeffer aus der Mühle         |