



Metzgerei Widmer

Dorfstrasse 26 – 3257 Grossaffoltern

Wildschweinkoteletts an Feigensauce

Zutaten für 4 Portionen

4 bis 6 Wildschweinkoteletts, je ca. 150g in Ihrer Schweizer Metzgerei vorbestellen
2 EL Speisefettcreme «Le Maître Boucher»
1/2 TL Salz, schwarzer Pfeffer
1 Schalotte, fein gehackt
2 dl Rotwein
4 dl Wildfond
4 TL Maisstärke, angerührt in 2 EL kaltem Wasser
2 EL Feigenkonfitüre, ersatzweise Honig
6 frische Feigen, halbiert
4 Zweige glattblättrige Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

1. Den Ofen auf 70 °C vorheizen und 1 Platte sowie 4 Teller wärmen.
2. Die Wildschweinkoteletts in heisser Speisefettcreme je Seite 6–8 Min. anbraten, würzen und auf die Platte im Ofen geben. Dabei erst wenden, wenn das Fleisch eine schöne Kruste bekommen hat.
3. Die Schalotten in die Fleischpfanne geben und glasig dünsten. Mit Rotwein und Wildfond ablöschen, auf 3 dl einkochen lassen. Die Sauce mit Maisstärke binden, die Konfitüre unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Feigenhälften in die Sauce geben und heiss werden lassen. Sauce und Feigen zu den Koteletts servieren.

Dazu: Teigwaren, Spätzli oder Knöpfli.

