

Wildschweinsrücken mit Feigen und Schalotten, Kartoffel Gratin

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine schnelle, fruchtige Variante, wer die zubereitet hat wirklich „Schwein gehabt“

Zutaten

- 800 g ausgelöster, parierter Wildschweinsrückenfilets
- 4 reife, aber noch feste Feigen, geviertelt
- 250 g gleichmäßig große Schalotten, geschält, ev. halbiert
- 1 Glas brauner Wildfond (250 ml) aus dem Supermarkt
- 5 El Balsamico
- 4 El Pflanzenöl
- Etwas Gekontgekocht Wildgewürz
- Etwas Puderzucker
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C Ober / Unterhitze vor heizen, Umluft genügen 160 ° C. Die Filets kurz abspülen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit Gekontgekocht Wildgewürz bestreuen.

Schritt2

In einer großen Stielpfanne mit Pflanzenöl, bei mittlerer Hitze rund herum anbraten; auf das flache Backblech geben. Für ca. 15 min. auf die mittlere Schiene geben, danach prüfen, rosa - saftig halten, nicht zu trocken über garen.

Schritt3

Das restliche Pflanzenöl in die gleiche Pfanne nachgießen, die Schalotten dazu geben, 2 - 3 min. scharf braten, rühren, schwenken nicht vergessen. Etwas Puderzucker darüber stäuben, kurz

karamellisieren lassen.

Schritt4

Mit Balsamico ablöschen, verdampfen lassen und den Wildfond aufgießen. 3 - 4 min. dünsten, garen; die Schalotten nicht zu weich werden lassen.

Schritt5

Die Feigen für ca. 5 min. zufügen, nachschmecken.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Die Rückenfilets schräg in Tranchen schneiden und auf / mit den Feigen und Schalotten anrichten, dazu schmeckt ein sahniges Kartoffel Gratin

Rezeptart: Wild, Wildschwein **Tags:** Hauptgericht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wildschweinsruecken-mit-feigen-und-schalotten-kartoffel-gratin/>