



## Wildschweinfilets mit Süßkartoffeln und Maronen

Für 2 Portionen

### Zutaten

400 g Wildschweinrücken, ausgelöst  
200 g Shitakepilze  
1 Pck. Maronen, fertig gegart  
4 Süßkartoffeln  
2 rote Zwiebeln  
1 Strunk Schwarzkohl  
Butterschmalz  
150 g Schinkenspeckwürfel, mager  
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung



Den Wildschweinrücken in acht gleichgroße Medaillons schneiden.

Die Shitakepilze putzen.

Die Maronen nach Packungsangabe zubereiten.

Die Süßkartoffeln waschen, schälen und vierteln.

Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden.

Die Blätter vom Schwarzkohl abschneiden, putzen und waschen.

Zuerst die Süßkartoffeln im Salzwasser kochen, das geht aber sehr schnell.

Die Schwarzkohlblätter auch in heißem Wasser kurz blanchieren und dann in einer Pfanne mit den Shitakepilzen zusammen im Butterschmalz leicht braten.

Den Backofen auf 180° Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Wildschweinmedaillons salzen und pfeffern. In einer Pfanne im Butterschmalz von beiden Seiten kurz anbraten und im Backofen für 7 Minuten nachgaren lassen.

Dann bis zum Servieren warm stellen.

In der Pfanne zuerst die Zwiebel braten und dann anschließend die Speckwürfel darin schwenken.

Zum Anrichten die Süßkartoffeln, mit den Shitakepilzen und den Kohlblättern zusammen legen. Zwiebelringe und Maronen verteilen und zum Schluss die Speckwürfelchen über alles streuen.

Mit einem kräftigen Rheingauer Weißwein lässt sich dieses Gericht in aller Ruhe genießen.

*Viel Vergnügen beim Ausprobieren und einen guten Appetit wünscht  
Usch von der Winden*