Wildschweinmedaillons auf Erdbeersauce

(für ca. 10 Personen)

Zutaten

20 Wildschweinmedaillons à 50 gr.

Salz und Pfeffer aus der Mühle

3 EL Erdbeermarmelade

3 EL Essig

1 ½ Messerspitzen Zimt

150 ml Sahne

3 EL Zucker

150 ml Orangensaft

1 ½ Teelöffel grünen Pfeffer

350 ml Wildfond

350 gr. geputzte und geviertelte Erdbeeren

140 gr. Butterschmalz

Zubereitung

Die Wildschweinmedaillons flach drücken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Erdbeermarmelade mit Essig, Sahne, Zucker, Zimt und Orangensaft aufkochen und auf die Hälfte einkochen lassen.

Wildfond und grünen Pfeffer hinzufügen und wieder auf die Hälfte reduzieren. Die Erdbeeren hinzufügen und nach kurzem Aufkochen den Topf vom Herd nehmen.

Die Wildschweinmedaillons auf jeder Seite ca. 3 Minuten in Butterschmalz braten.

Die Medaillons auf dem warmen Erdbeerragout anrichten.