

WILDSCHWEINKOTELETTS MIT LAUCH IN THYMIANSAUCE



Vorbereitung 15 Minuten, Kochzeit 35 Minuten



Zutaten für 4 Personen:

4 Stangen Lauch, Salz, Pfeffer, 1 TL Pflanzenöl, 600 -700 g Wildschweinkoteletts, 100 ml trockener Cidre, 5 Zweige frischer Thymian, 100 g Frischkäse. Für das Püree: 700 g Kartoffeln, 2 Knoblauchzehen, 150 ml Milch, 20 g Butter, 2 EL Senf.



Zubereitung:

1. Lauch waschen, putzen, in Scheiben schneiden und im Sieb über kochendem Wasser ca. 10-15 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen.
2. Zwischenzeitlich Kartoffeln für das Püree schälen, waschen, in Stücke schneiden und Knoblauch schälen. Beides in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Zum Kochen bringen und ca. 15-20 Minuten garen. Abgießen, pürieren, heiße Milch, Butter und Senf dazugeben und rühren, bis das Püree cremig ist. Warm stellen.
3. Öl in der Pfanne erhitzen und die Koteletts bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 3-4 Minuten braten. Cidre angießen und ca. 3 Minuten blubbern lassen. Thymian waschen, trocken schütteln, Blätter abstreifen und mit dem Frischkäse und 50 ml Wasser zu den Koteletts geben. Weitere 5-8 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis das Fleisch durch ist.
4. Koteletts mit einem Klacks Kartoffelpüree und Lauch und der Thymian-Cidre-Sauce servieren.