

## Wildschweinfilet in Thymian-Chili-Marinade



Vorbereitung und Kochzeit 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

600 g Wildschweinfilet / Wildschweinoberfilets (Stücke), 10 g Thymian, 1200 g Kartoffeln, 2 g Chiliflocken mild, 400 g Brokkoli, 3-4 Knoblauchzehen (je nach Größe), 200 g Joghurt, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Butter.

Zubereitung:

1. Ofen auf 200° vorheizen. Wildschweinfilets auf Zimmertemperatur bringen. Thymian waschen, trocken schütteln und Blätter abstreifen. Kartoffeln gut waschen und in 2 cm große Ecken schneiden. Anschließend mit 3 EL Olivenöl, Salz u. Pfeffer auf einem tiefen Backblech verteilen und ca. 20-25 Min. auf mittlerer Schiene des Ofens knusprig backen (Kartoffeln in dieser Zeit zwei mal wenden).
2. 2 EL Olivenöl, Thymianblätter, Chiliflocken, etwas Salz und Pfeffer verrühren und das Filet damit marinieren. Dann zu den Kartoffeln auf das Backblech geben und ca. 20 Min. im Ofen backen.
3. In der Zwischenzeit: Brokkoli waschen und in kleine Röschen zerteilen. Etwas Wasser in einer Pfanne zum kochen bringen. Brokkoli ca. 5 Min. darin kochen, dann abgießen und mit klarem Wasser abschrecken. Pfanne mit Küchenpapier auswischen. 2 TL Butter darin erwärmen. Brokkoli erneut zugeben und 3 Min. scharf anbraten. Mit Salz u. Pfeffer würzen.
4. Knoblauch abziehen und in eine kleine Schüssel pressen. Joghurt zugeben und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Kartoffeln und Wildschweinfilet nach Garzeit mit Brokkoli auf Tellern verteilen und mit etwas Knoblauch-Joghurt genießen.

Viel Spaß und guten Appetit beim Nachkochen  
Norbert Kramer [www.gourmet-wildfleisch.de](http://www.gourmet-wildfleisch.de)