



DIE STERNE
IM SAUERLAND

Empfehlung vom Gastgeber Klaus Knippschild im Hotel Knippschild: Frischlingsfilet mit Potthucke

Zutaten für 4 Personen

- * 800 g Filet vom jungen Wildschwein (am besten 4 Filets à 200 g)
- * 2 Scheiben Mestermacher Pumpernickel
- * 1 Scheibe entrindetes Toastbrot
- * 50 g Butter
- * 1 EL Honig
- * Gewürze
- * 0,6 l Wildsauce
- * 0,1 l Rotwein
- * 1 EL Preiselbeeren
- * 1 TL geschroteter Schwarzer Pfeffer
- * 120 g entsteinte Sauerkirschen



Bild zeigt Variation vom Originalgericht

Für die Pumpernickelkruste

Den Pumpernickel mit dem Toastbrot fein reiben, mit der Butter und dem Honig vermischen.

Für die Sauce

Das schwarze Pfefferschrot kurz anschwitzen mit Rotwein ablöschen, reduzieren, die Grundsauce auffüllen und mit Preiselbeeren und etwas kalter Butter montieren. Die Kirschen zum Schluss in der fertigen Sauce erwärmen.

Die 4 Wildschweinfilets im Ganzen mit Salz und Wildgewürz würzen, scharf und kurz anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Die angebratenen Filets mit der Pumpernickelkruste bestreichen und im Backofen bei 180°C ca. 12-15min. fertig garen (Kerntemperatur ca. 58 bis 62°C)
Kurz warm stellen und ruhen lassen. Die Filets ggf. zunächst tranchieren und dann auf der pfeffrigen Kirschsauce anrichten.



DIE STERNE

IM SAUERLAND

Rezept Beilage Westfälische Potthucke

Zutaten für 4 Personen

- * 1 kg rohe Kartoffeln
- * 250 g gekochte Kartoffeln
- * 3 Eier
- * Speck
- * Zwiebelwürfel
- * 100 g Schmand
- * 2 TL Kartoffelmehl
- * Pfeffer, Salz, Muskat, Majoran

Rohe Kartoffeln reiben, im Tuch ausdrücken und die Stärke absetzen lassen.
Gekochte Kartoffeln durch die Presse drücken, Speck und Zwiebeln anschwitzen, alle
Zutaten mischen. Die abgesetzte Stärke oder 2 TL Kartoffelmehl zur Masse geben. In eine
Kastenform füllen und garen.
Kaltstellen. Nach Bedarf in Scheiben schneiden und in der Pfanne in Butter anbraten

Ofen 160°C / 45 Minuten / trockene Hitze



**Die Sterne im Sauerland
wünschen guten Appetit!**