



## Wildschweinsteak in der Marronenkruste

### Zutaten für 4 Personen:

Ca. 800g Wildschweinnierstück

Salz, Pfeffer

Marronen gekocht

Preiselbeeren

Balsamicglace

Paniermehl

Butter

Carameltopping oder Caramelsauce von der Marronenzubereitung

Brandy

### Vorbereitung:

Das Nierstück von Fett und Knochenhaut befreien, in 4 gleichgrosse Stücke schneiden, auf der Schnittfläche flachklopfen. Marronen grob hacken.

Oberhitze im Backofen auf ca. 200 Grad vorheizen.

### Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Steaks gleichmässig zu 3/4 durchbraten.

Während das Fleisch brät, in einer Pfanne etwas Butter erhitzen. Die gekochten Marronen darin andünsten, Preiselbeeren und wenig Balsamicglace dazugeben.

Das Ganze mit Brandy flambieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Carameltopping (oder die Caramelsauce) dazugeben. Paniermehl dazugeben. Die ganze Masse sollte eine sehr Zähflüssige Konsistenz aufweisen.

Die Steaks auf einer Seite ca 1cm dick mit der Masse bedecken. Dann das Fleisch mit der Kruste auf mittlerer Ebene im Ofen fertiggratinieren.

Die Steaks sind durch wenn sie sofort zurückfedern bei Druck. Die Kruste selbst wird keine starke Farbveränderung aufweisen, sollte aber leicht kross sein.

Dazu empfehlen wir: Spätzle, Rotkraut und pochierte Äpfel.