

Wildschwein-Steak mit Dörripflaumen

Zutaten für 2 Personen

2.5	dl	Rotwein	
1	Prise	Cayennepfeffer	
1	Prise	Nelkenpulver	
1	Prise	Kardamom	
1	TL	Wacholderbeeren	Zerdrücken, mit Gewürzen und Rotwein mischen
250-300	g	Wildschweinsteak	Fleisch ca. 2 Std. in Rotweinmarinade einlegen
		Salz, Pfeffer	Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, würzen. Marinade absieben und beiseite stellen.
1		Knoblauchzehe	Fein hacken
1		Schalotte	Fein hacken
6	Stück	Dörripflaumen (ca. 50g)	Fein würfeln, mit Schalotte und Knoblauch in etwas Butter dünsten
1.5	dl	Kalbsfond od. Bouillon	Schalotte mit Marinade und Bouillon ablöschen, auf die Hälfte reduzieren.
4	cl	Gin	Beigeben
2-3	EL	Crème fraîche	Unterrühren
1	EL	Butter	Fleisch pro Seite 2 Min. braten (nicht zu heiss), in Sauce geben und nochmals kurz erwärmen.
		Salz, Pfeffer	Abschmecken.