

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Dezember 2021** ▪  
**„Mein Silvestergericht“ mit Johann Lafer**



Olaf Holler

**„Rauschige Sau“: Wildschweinfilet mit Champagner-Sahnesauce, Zuckerschoten und Erbsen-Minz-Püree**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Wildschweinfilet:**

200 g Wildschweinfilet  
 Butterschmalz, zum Anbraten  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Wildschweinfilet waschen und trockentupfen. In Butterschmalz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Fleisch im Backofen für etwa 20 Minuten garen. Die Fleischpfanne mit dem Bratensatz für die Sauce bereitstellen.

**Für die Champagner-Sahnesauce:**

200 ml Champagner  
 150 ml Sahne  
 1 Schalotte  
 50 g Edamer Käse, zum Reiben  
 50 g Parmesan, zum Reiben  
 50 g Butter  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Edelsüßes Paprikapulver, zum Abschmecken

Schalotten schälen, klein schneiden und in der vorherigen Fleischpfanne mit Butter anschwitzen. Sahne zugeben, Edamer Käse und Parmesan hineinreiben und schmelzen lassen. Zucker zufügen und mit Paprikapulver würzen. Einmal mit dem Mixer aufschäumen, den Champagner begeben und noch einmal aufmixen.

**Für das Erbsen-Minz-Püree:**

200 g TK Erbsen  
 ½ Bund Minze  
 1 EL Crème fraîche  
 50 g Butter  
 Cayennepfeffer, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle

TK Erbsen in heißem Wasser drei Minuten kochen und in einem Sieb abtropfen lassen. Einen kleinen Teil zum Garnieren beiseite legen. Minze abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Die übrigen Erbsen mit Crème fraîche, Butter und Minzblättern in einen Topf geben und mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

**Für die Zuckerschoten:**

100 g Zuckerschoten  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
 Salz, aus der Mühle  
 Sonnenblumenöl, zum Anbraten

In einer Pfanne die Zuckerschoten in Öl anschwitzen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.