

## Wildschweinmedaillons in Senf-Rahm



### Zutaten (für 4 Portionen):

**8 dünne Wildschweinmedaillons**

#### Für die Marinade:

**150 ml Malzbier**

**2 TL Honig**

**1/2 TL Salz**

**frisch gemahlener Pfeffer (schwarz)**

#### Für die Soße:

**2 EL Sonnenblumenöl**

**200 ml Wildfond**

**200 ml Sahne**

**3 cl Cognac**

**1-2 EL Löwensenf Extra**

**Zucker**

#### Für die Schupfnudeln:

**500 g Schupfnudeln**

**2 Schalotten**

**2 EL Butter**

**150 g Pfifferlinge, geputzt**

**2 EL gehackte Petersilie**

### Zubereitung:

Wildschweinmedaillons waschen und trocken tupfen. Für die Marinade Malzbier mit Honig, Salz und Pfeffer **verrühren** und Medaillons circa 2 Stunden darin einlegen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Medaillons von jeder Seite anbraten und warm stellen. Bratensatz mit Fond und restlicher Marinade ablöschen, etwas einkochen lassen und Sahne unterrühren. Soße mit Cognac, Senf, Salz, Pfeffer, eventuell Zucker abschmecken und nach Wunsch mit etwas dunklem Soßenbinder andicken. Medaillons in der Soße ziehen lassen. Schupfnudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Schalottenschälen, würfeln, in erhitzter Butter mit den Pfifferlingen andünsten, salzen, pfeffern, Petersilie zugeben und Schupfnudeln darin schwenken. Medaillons mit Soße und den Pfifferling-Schupfnudeln servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 60 Minuten

**Marinierzeit:** ca. 2 Stunden

**kJ/kcal p. P.:** 2461/588