

Wildschwein Koteletts überbacken

4 Portionen

Die Koteletts mit der Gewürzmischung von beiden Seiten einreiben und jedes Kotelett auf einen „Bauern-Teller“ legen. Mit Frühstücksspeck gitterförmig belegen und darauf jeweils eine geschälte Birnenhälfte mit der Höhlung nach unten daraufsetzen. Sahne steifschlagen, mit geriebenen Mandeln vermischen und über die Koteletts geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 25 Minuten garen. Evtl. mit einem Gewürzsträußchen aus frischen Gewürzen verzieren.

Zutaten

4 Wildschweinkoteletts, 200 g Frühstücksspeck,
4 Birnenhälften, 1 Becher süße Sahne, 100 g
Mandeln. Gewürzmischung

1 TL Thymian, 1 TL Majoran, 1 TL Salbei,
1 TL Salz, 1 TL Pfeffer, 1 Knoblauchzehe.

Rechtshg: Fleisch von älterem Wild sollten Sie besser schmoren als braten und nach Wunsch vorher in eine Beize aus Rotwein oder Buttermilch legen.

H. Kieweth