



## WILDSCHWEINFILET MIT SPARGEL, LÖWENZAHNSALAT, BIRNE UND WILDKERBEL-GREMOLATA

Viktoria Fuchs ist Küchenchefin im Romantikhotel Spielweg. Mit ihrer Familie zusammen führt sie dieses bereits in der 6. Generation. Das Hotel war ihr zu Hause, daher verbrachte sie in jungen Jahren schon viele Stunden in der Küche. Für Kitchen Stars bereitet sie ein Wildschweinfilet mit Spargel, Löwenzahnsalat, Birne und einer Wildkerbel-Gremolata zu. Das Rezept ist für 4 Personen gedacht:

---

### Das sind die Zutaten:

---

4 Wildschweinfilets  
16 Stangen Weisser Spargel  
1 Bund Löwenzahnsalat  
2 Birnen  
ca. 200 g Wildkerbel  
1 Bund Blattpetersilie  
1 Kartoffel, gekocht  
2 junge Knoblauchzehen  
Sonnenblumenöl  
Olivenöl  
Apfelessig, Weisswein  
Zitronen, Zucker, Butter  
Thymian, Rosmarin  
Pfeffer, Salz

---

### So wirts gemacht:

---

**Weissen Spargel** schälen und Strunk abbrechen. Stangen auf eine Länge kürzen. **Wasser** mit **Salz** und **Zucker** aufkochen. Den Spargel ins kochende Wasser geben. Sobald er im kochenden Wasser ist, darf das Wasser nicht mehr kochen. Ca. 9 Minuten im Wasser lassen.

**Wildschweinfilet** mit Tuch abtupfen. Sehnen wegschneiden und das Filet **salzen**. **Sonnenblumenöl** in Bratpfanne ohne Teflon erhitzen. Filet in die Pfanne geben und von allen Seiten anbraten. Filet auf Gitter in den Ofen geben, bei 175°C für ca. 5–6 Minuten.

Gremolata: **Wildkerbel** und **Blattpetersilie** klein hacken. Den jungen **Knoblauch** fein raspeln. Diesen mit **Zitronenabrieb** zu den Kräutern geben. Mit **Olivenöl** vermengen. Achtung: keinen Zitronensaft begeben, denn dies macht die Kräuter grau.

**Birnen** achteln. Kerngehäuse rausschneiden und den Rand der Schnitze entfernen, damit es eine schöne Form gibt. Zucker in einer Pfanne erhitzen, so dass Karamell entsteht. Birnen, etwas **Butter** und Salz dazugeben. Dann mit etwas **Weisswein** ablöschen und beiseite stellen.

Einen Bund **Löwenzahnsalat** waschen. Die Spitzen abzupfen und in eine Schale geben. Dressing: Salz, Zucker, Olivenöl und **Apfelessig**. Für ein alternatives Dressing eine gekochte Kartoffel (nicht geschält) zerdrücken und Salz, Zucker, Olivenöl und Apfelessig dazugeben.

In die Pfanne Butter, **Thymian** und **Rosmarin** geben. Das Filet in die Pfanne geben. Salz und **Pfeffer** auf jede Seite streuen. Das Fleisch in den Kräutern wenden und langsam auf Stufe 3 braten lassen.

In einer anderen Pfanne Sonnenblumenöl und Butter erhitzen. Den Spargel dazugeben. Mit Salz und Zucker würzen. Wenden, damit der Spargel nicht zu dunkel wird. Nun sind alle Zutaten bereit und Sie können anrichten.

Wir wünschen guten Appetit!