



BASELBIETER WILDSCHWEINFILET AUF GERÖSTETEM BROT MIT FRISCHKÄSE UND BELPER KNOLLE

Christoph Hartmann ist der Geschäftsführer und Küchenchef in der Taverne Johann in Basel. Hinter dem Herd vollzieht der Koch einen Spagat zwischen gehobener und gutbürgerlicher Küche mit regionalen Produkten. Für die Sendung Kitchen Stars bereitet er ein Baselbieter Wildschweinfilet auf geröstetem Brot, Frischkäse und Belper Knolle zu. Das Rezept ist für einen Apéro für 10 Personen:

Das sind die Zutaten:

Ca. 250 g Wildschweinfilet
Olivenöl
1 EL Butter
Rosmarin
Thymian
1–2 EL Honig
1 Zwirbelbrot
100 g Frischkäse
10 g Wildkräuter
10 g Blumenkresse
10 g Rucola
3 Radieschen
1 Belper Knolle
Essbare Blüten
Salz, Pfeffer und Fleur de Sel

So wirds gemacht:

Wildschweinfilet mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. **Olivenöl** in Pfanne erhitzen. Filet am Stück in Pfanne geben und auf allen Seiten goldbraun anbraten. Während Filet in Pfanne brät, Ofen auf 180°C vorheizen. **Butter**, **Rosmarin-** und **Thymian-Zweige** mit in Pfanne geben, Filet wenden und arosieren. Am Schluss **Honig** dazugeben und Filet wieder drehen. Filet mit Rosmarin und Thymian auf ein Rost mit einem Blech drunter legen und etwas Saft aus der Pfanne über das Filet giesen. Für 3 Minuten bei 180°C in den Ofen schieben. **Zwirbelbrot** in 2 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein Blech legen und mit Olivenöl beträufeln. Das Blech mit dem Brot zum Filet in den Ofen schieben. Nach drei Minuten Filet und Brot aus dem Ofen nehmen. Filet mitsamt Rosmarin und Thymian in Alufolie einrollen und 3 Minuten ruhen lassen.

Frischkäse mit Salz und Pfeffer würzen, umrühren und in Spritzsack abfüllen. **Wildkräuter**, **Blumenkresse** und **Rucola** mit Olivenöl, **Fleur de Sel** und Pfeffer marinieren. **Radieschen** rüsten und fein hobeln. Brotscheiben auf einem Brett drapieren, mit Spritzsack Tupfen vom Frischkäse auf Brotscheiben geben. Filet aus Alufolie nehmen, in Scheiben schneiden und auf Brot legen. Frischkäse auf das Fleisch geben. Radieschen und marinierte Wildkräuter auf die Brotscheiben geben. **Belper Knolle** fein über alles hobeln und zum Schluss mit **essbaren Blüten** garnieren.

Guten Appetit!