

Wildschweinfiletroulade an Thymiansauce

Rezept/ Zutaten

1 Wildschweinfilet
200 g Eierschwämmli
500 g frischer Spinat
2 Eier
500 g Kartoffeln
Frischer Thymian
250 g Butter
5 dl. Bratensauce
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Filet in vier gleiche Stücke schneiden.

Pilze hacken oder mixen. Spinat blanchieren.
Spinatblätter ausbreiten, Pilzmasse darauf verteilen.
Die leicht gebratenen Filets darauf legen und
einrollen. Im Ofen auf 180°C fertig garen.

Kartoffeln schälen und raffeln. Mit Ei vermengen
und portionenweise in eine gebutterte Pfanne
geben und goldgelb anbraten.

Anrichten und mit Sauce napieren.