



WILDE SAU



# Wildschwein-Champignon-Carpaccio

# Wildschwein-Champignon-Carpaccio

## Für 4 Personen

- 1 Wildschweinfilet
  - 300 g Stein-Champignons
  - 1 Zitrone
  - Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
  - einige Blättchen bunter Salat und Sprossen
  - etwas Olivenöl
  - Gemüsehobel mit scharfer Klinge
- Aioli**
- 1 frisches Eigelb, Zimmertemperatur
  - 1 TL Dijon-Senf
  - 1 Knoblauchzehe
  - 4 EL neutrales Sonnenblumenöl
  - 1 EL Zitronensaft
  - etwas Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
- Bratenthermometer

## So wird's gemacht

Backofen auf 100 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

**Wildschweinfilet salzen** und kräftig **pfeffern**. In einer Pfanne **Öl** heiß werden lassen und das **Filet** von allen Seiten bei mittlerer Hitze anbraten. In eine Form legen und Braten-Thermometer in die dickste Stelle bis zur Mitte einstecken. In den Ofen auf die mittlere Schiene stellen. Wenn eine Kerntemperatur von 64 °C erreicht ist (nach ca. 15-20 Min.), das Fleisch herausholen und ruhen lassen.

**Champignons** kurz waschen und Stiele etwas abschneiden. **Champignons** auf dem Gemüsehobel in sehr dünne Scheiben hobeln. Direkt auf die Platte anordnen. Mit **Salz** und **Pfeffer** leicht würzen. Etwas **Zitronensaft** und **Olivenöl** darauf verteilen. Platte zur Seite stellen und **Aioli** herstellen.

Dafür **Knoblauch** schälen und durch die Presse drücken. Zusammen mit dem **Eigelb**, **Senf**, **Salz** und **Pfeffer** in eine kleine Schüssel geben und mit einem kleinen Schneebesen verrühren. Nach und nach **Öl** dazurühren. **Zitronensaft** zugeben und nochmals abschmecken. Mit einem Löffel die **Aioli** in feinen Linien quer auf den **Champignons** verteilen.

**Carpaccio** mindestens 60 Min. ziehen lassen.

**Wildschweinfilet** mit einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden und auf den Champignon-Scheiben anrichten. Mit **Salatblättchen** und **Sprossen** garnieren.

Dazu in Olivenöl, Knoblauch und Thymian geröstetes Brot servieren