



Wildzwijnrugfilet met geglaceerde pruimen

Ingrediënten voor 4 personen:

800gr wildzwijnrugfilet, panklaar
Zout, peper, 2 el olie
1 aangedrukte knoflookteen
4 aangedrukte jeneverbessen
1 rozemarijntakje
20gr ongezouten boter
1 el bruine suiker
200ml rode portwijn
400gr rode pruimen, zonder steen
2 kruidnagels
1 tl mosterdpoeder
Citroenschil van 1 citroen
1 tl pimentkorrels
1 tl korianderkorrels
20 gr koude ongezouten boter, in stukjes



Bereidingswijze:

De wildzwijnrugfilet met zout en peper kruiden. Het vlees in de olie rondom goudbruin bakken in een braadpan. Het vlees daarna uit de pan halen, en in een ovenschaal leggen. Braad het vlees verder in een voorverwarmde oven van 120°C voor ongeveer 15-25 minuten (afhankelijk van de gewenste gaarheid).

Voor de pruimen de suiker in een steelpan met dikke bodem laten karamelliseren en daarna met de portwijn afblussen. De pruimen samen met de kruiden en de citroenschil toevoegen en dit laten inkoken. Tenslotte de koude boter stukje voor stukje toevoegen en doorroeren. De pruimen moeten glanzen en de vloeistof moet een stroopachtige consistentie hebben.

De braadpan opnieuw verhitten en bak hierin de knoflook, jeneverbessen, rozemarijn en de boter. Laat de boter kort opschuimen en giet dit dan over de wildzwijnrugfilet.

Snij de wildzwijnrugfilet in plakken en serveer dit met de geglaceerde pruimen.