



BERSTECHER

Gefüllte Wildentenbrüstchen

Zutaten (für 4 Personen)

2 Wildenten küchenfertig
1/8 l Sahne
1 EL Sherry
1 EL Pistazienkerne
4 getrocknete Aprikosen
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1-2 EL Pflanzenfett
150 g Röstgemüse
1 Glas Rotwein
3/4 l Gemüsebrühe
einige Wacholderbeeren
einige Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 TL Johannisbeergelee

Zubereitung

Von den Wildenten die Brüste auslösen und das restliche Fleisch vom Knochen lösen. Die Brüste beiseite stellen, und das Wildentenfleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen, leicht anfrieren lassen. Das Fleisch mit der Sahne und dem Sherry glatt rühren. Die Pistazienkerne und die fein geschnittenen Aprikosen untermischen, salzen und pfeffern. Das Fett erhitzen und die gehackten Knochen darin scharf anbraten. Das klein geschnittene Röstgemüse dazu geben und kurz mitbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Lorbeerblatt dazu geben und auf ein Drittel einreduzieren lassen. Die Sauce passieren. Mit Salz und Pfeffer sowie Johannisbeergelee abschmecken und bereitstellen. Die Wildentenbrüstchen mit der Farce füllen, im auf 180 bis 200 Grad Celsius vorgeheizten Ofen 20 Minuten garen. Herausnehmen, die Sauce anrichten, die Entenbrustfilets in Scheiben schneiden, darauf geben und mit in Scheiben geschnittenem Rotkohlstrudel servieren.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de