

Wildgerichte

Entenbrust auf Moosbeerensauce



Für 4 Personen benötigen Sie: 4 Filets Wildentenbrust, 20 g Butterschmalz, frisch gemahlener Pfeffer, Salz, 1 Teelöffel Kräuter der Provence 40 ml Weinbrand, für die Sauce: 30 g Butter 1 Esslöffel Zucker, 100 g frische Moos- oder Preiselbeeren, 125 ml Rotwein, 375 ml Wildentenbrühe (oder Geflügelbrühe), 4 Esslöffel Crème fraîche, einige Tropfen Obstessig und 1-2 Esslöffel Preiselbeeren aus dem Glas.

Zunächst werden die Filets gesalzen und gepfeffert, dann wird in der Bratpfanne das Butterschmalz erhitzt. Nach dem Erhitzen des Butterschmalz nehmen Sie die Hitze etwas zurück und braten die Filets an. Nun bestreuen Sie die Filets mit den Kräutern der Provence und garen das Ganze ca. 8 Minuten bei geschlossenem Deckel. Nun übergießen Sie die Filets mit dem Weinbrand und flambieren damit die Filets. Nehmen Sie nun die Filets aus der Pfanne und schlagen sie in Alufolie ein.

Geben Sie die Butter in die Pfanne, nach dem Schmelzen der Butter streuen Sie den Zucker ein und lassen die Sauce kurz karamelisieren. Geben Sie nun die frischen Beeren hinzu und lassen sie einen kurzen Moment mit garen, gießen Sie den Rotwein an und lassen Sie die Sauce kurz aufkochen. Nun geben Sie die Wildentenbrühe hinzu und lassen das ganze auf die Hälfte einkochen (wer es eilig hat kann auf das Einkochen verzichten). Rühren Sie nun Crème fraîche ein und geben die Preiselbeeren aus dem Glas dazu. Nun schmecken Sie die Sauce noch mit Obstessig, Salz und Pfeffer ab.

Als Beilagen empfehle ich Spätzle (frische oder zur Not auch aus der Tüte), und frischen Salat, als Getränk einen Beaujolais oder etwas vergleichbares.

Guten Appetit