



BERSTECHER

Entenbrust mit Preiselbeersauce

Zutaten (für 4 Personen)

4 Wildentenbrustfilets
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 TL Kräuter der Provence
einige Pfefferkörner
einige Wacholderbeeren
1-2 EL Butterschmalz
4 cl Weinbrand
2 EL Butter oder Margarine
1 EL Zucker
100 g Preiselbeeren oder
Moosbeeren
1 Tasse Rotwein
3/8 l gebundene Wildsauce
4 EL Crème fraîche
einige Tropfen Obstessig
1-2 TL Preiselbeermark

Zubereitung

Die küchenfertigen Entenbrustfilets unter fließendem Wasser waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter der Provence mit den zerriebenen Pfefferkörnern und den Wacholderbeeren vermischen und die Filets damit einreiben. Etwas Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin je nach Geschmack medium oder durch braten. Die Filets mit Weinbrand flambieren, aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und warm stellen. Die Butter oder Margarine ins verbliebene Bratfett geben und den Zucker darin leicht karamelisieren lassen. Die Preisel- oder Moosbeeren dazugeben und kurz mitgaren. Das Ganze mit Rotwein ablöschen, den Karamel loskochen und mit der Wildsauce auffüllen. Die Crème fraîche unterrühren, die Sauce kurz einreduzieren lassen, mit dem Essig und dem Preiselbeermark abrunden. Die Sauce nochmals abschmecken, mit den Filets anrichten, ausgarnieren und 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