



BERSTECHER

## Wildherz mit "saurer" Weißweinsöße

Eine köstliche Art Reh- oder Wildschweinherz zuzubereiten

### Zutaten (für 2 Portionen)

400 g Herz vom Reh oder Wildschwein  
80 g Sellerieknolle  
130 g Karotte  
100 g Zwiebel  
100 g Lauch  
400 ml Wildfond (alternativ Brühe)  
1/2 TL Pfefferkörner schwarz  
2 Pimentkörner  
2 Lorbeerblätter

Salz, Pfeffer  
Dijonsenf  
Zitronensaft (und geviertelte Zitronen zum Servieren)  
1-2 Esslöffel gehackte Blatt Petersilie  
Deko: Blatt Petersilie

### Zutaten "saure" Sauce

1 EL Butter  
1 – 2 Schalotten  
1 EL Mehl  
125 ml Weißwein trocken  
300 ml Herzkochfond von oben  
100 g Sahne  
75g Crème fraîche



## Zubereitung

Gemüse vorbereiten - Sellerie und Karotten schälen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel ungeschält vierteln. Lauch in grobe Scheiben schneiden. Für die Sauce die Schalotten schälen und sehr fein hacken. Herz putzen, in einen Topf geben und mit kaltem Wildfond oder Brühe bedecken. Aufkochen und den dabei entstehenden Schaum abschöpfen. Gemüse und Gewürze zugeben und das Fleisch in 1,5 bis 2 Stunden leicht simmernd weich kochen. Herz herausnehmen und abkühlen lassen. Die Brühe absieben und für die Sauce aufheben.

Das Fleisch nach Ihrer Vorliebe in kleine Stücke / Streifen schneiden. In einem Topf die Butter erhitzen und darin die Zwiebel anschwitzen. Das Mehl zugeben und ebenfalls anschwitzen. Unter stetigem Rühren den Wein zugeben und etwas einreduzieren. Herzkochfond zugeben und um ein Drittel einkochen lassen. Sahne und Crème fraîche einrühren und kurz erhitzen. Mit Salz, Pfeffer, etwas Senf und Zitronensaft (nach Geschmack) abschmecken. Zum Schluss die gehackte Blatt Petersilie unterrühren.

Das aufgeschnittene Herz in die "saure" Weinsauce geben und kurz darin erwärmen und noch einmal abschmecken. Portionsweise mit Beilagen anrichten, zur Deko mit frischer Blatt Petersilie bestreuen und mit den geviertelten Zitronen zum persönlichen Abschmecken servieren.

Hierzu passt Kartoffelpüree, Kartoffelpuffer oder Semmelknödel.

Gutes Gelingen. 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](mailto:oliver.berstecher@gmx.de) • [www.leckerwild.de](http://www.leckerwild.de)