



BERSTECHER

## Rehwild-Bällchen mit Pfifferlingen und Linguine

Heimisches Rehwack trifft italienische Linguine

### Zutaten (für 6 Portionen)

#### Bällchen

500 g Rehwackfleisch  
1 Scheibe Toastbrot (oder Zwieback)  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 El Butter  
1 Orange (Bio)  
8 Wacholderbeeren  
1 Ei  
Salz, Pfeffer  
4 El Öl

1 El Butter  
1 gestr. Tl Mehl  
300 ml Wildfond  
150 ml Schlagsahne  
Pfeffer  
150 g Preiselbeeren  
30 g geriebener Parmesan

#### Nudeln und Sauce

300 g kleine Pfifferlinge  
500 g Nudeln (Linguine)  
1 Schalotte  
1 Zweig Rosmarin  
3 El Öl



### Zubereitung

Brot entrinden und kurz in warmem Wasser einweichen, abkühlen lassen und ausdrücken. Schalotte und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch glasig andünsten und abkühlen lassen. Orange heiß waschen, trocken tupfen und 2 Tl Schale fein abreiben. Wacholder im Mörser fein zerstoßen. Rehwack mit Toast, 1 Tl Orangenschale, Schalotten-Knoblauch-Mischung und Ei gut mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit angefeuchteten Händen ca. 20 kleine Bällchen formen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Hackbällchen darin bei mittlerer bis starker Hitze 6-8 Minuten rundum braten, herausnehmen und beiseite stellen. Pfanne mit Küchenpapier auswischen.

Für die Sauce die Pilze putzen. Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Inzwischen Schalotte und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und fein schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen, Pilze darin 2 Minuten scharf braten, leicht bräunen und herausnehmen. Rosmarin, Schalotten und Knoblauch in der Pfanne anbraten. Butter zugeben und mit Mehl bestäuben. Fond zugießen und auf die Hälfte einkochen. Mit Sahne auffüllen, Pilze in die Pfanne geben und 2 Minuten kochen lassen. Rehwack-Bällchen zugeben und 1 weitere Minute kochen lassen.

Nudeln mit Wildbällchen und Sauce zurück in den Topf geben. Alles gut mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Preiselbeeren mit restlicher Orangenschale verrühren und zu den Nudeln mit dem Käse servieren.

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)