



BERSTECHEER

Gefüllte Wildschweinlendchen

Zutaten (für 4 Personen)

2 große Wildschweinlendchen
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 TL Majoran, 1 TL Thymian
2 EL mittelscharfen Senf
2 EL Preiselbeermarmelade
6-8 dünne Scheiben
durchwachsenen, geräucherten
Speck oder rohen Schinken
100 g Edelpilzkäse
Je Lendchen 2 EL Honig,
Tomatenketchup und Essig
1 EL Kräuter der Provence
4 cl Weinbrand

Für die Sauce:

1 Zwiebel
400 g frische Waldpilze
1 Glas Rotwein
3/8 l gebundene Wildsauce
1 Schuß Sahne

Zubereitung

Die Lendchen waschen und trockentupfen. Der Länge nach so halbieren, daß die beiden Hälften noch zusammenhängen. Ein Lendchen auf eine Arbeitsfläche legen, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Majoran, Thymian, Senf und die Preiselbeeren miteinander vermischen und die Lendchen damit bestreichen. Die Hälfte des Specks darauf legen und den in Scheiben geschnittenen Edelpilzkäse darüber verteilen. Die restlichen Speckscheiben auflegen. Nun das zweite Lendchen auseinanderklappen und damit abdecken. Mit Küchenschnur zusammenbinden, nochmals salzen und pfeffern. Fett erhitzen und die Lendchen darin bräunen, im auf 200 Grad Celsius vorgeheizten Ofen 15 bis 20 Minuten garen. Honig, Ketchup, Essig, Kräuter der Provence und Weinbrand miteinander verrühren und kurz vor Garende über die Lendchen streichen. Gehackte Zwiebel glasig schwitzen. Klein geschnittenen Pilze zugeben und mitschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und mit der Wildsauce auffüllen. Die Sauce mit Sahne verfeinern. Die Lendchen anrichten, mit der Sauce und den Pilzen 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