

Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Wildentenbrust mit gefüllten Knödelblättern

50 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

2 Wildenten, 150 g Wurzelgemüse (Karotten, gelbe und Sellerie), 2 Schalotten, Butterschmalz zum Braten, 2 Knoblauchzehen, gestoßener Wacholder, Rosmarin, 1/16 l Rotwein, 3/8 l Wild- oder Fleischfond, 100 g kalte Butter, Salz, Pfeffer.

Für die Serviettenknödel: 50 g Butter, 1/2 l Milch, 5 Eier, Salz, Muskatnuss, 500 g Semmelwürfel, Petersilie.

Für die Linsen: 400 g Berglinsen, 100 g rote Linsen, 100 g gelbe Linsen, 1 Karotte, 1 kleine Sellerieknolle, 1 Lorbeerblatt, Thymian, Pfefferkörner, 2 Paradeiser, 1 Schuss Sherry-Essig, 1/2 TL fein gehackte Schalotten, 100 g Gemüsebrunoise (sehr kleine Sellerie- und Karottenwürfel), Salz, Pfeffer, Butter, 10 Jahre alter Balsamico-Essig, 1/2 TL Speck (feinwürfelig geschnitten).

Für den Kohl: 200 g Kohl, Salz, Pfeffer, Butter, 1/16 l Rindsuppe.

Zum Anrichten: 8 Scheiben durchzogener Speck

Zubereitung

Die Wildenten auslösen. (Das Rückgrat und das Hintere nicht verwenden, da es meist einen zu intensiven Wildgeschmack hat.) Die Haxerl und Flügel mit den grob geschnittenen Schalotten und Wurzeln, dem geschnittenen Knoblauch, Wacholder und Rosmarin in Butterschmalz anbraten. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren. Anschließend mit dem Fond aufgießen und auf 1/4 l reduzieren. Abseihen, mit Salz abschmecken und mit eiskalter Butter montieren.

Die Entenbrüste ebenfalls mit Salz, Pfeffer, etwas Wacholder und Rosmarin würzen und auf beiden Seiten in Butterschmalz anbraten. Mit der Hautseite nach oben im Rohr bei 70 °C ziehen lassen.

Für die Serviettenknödel die Eier trennen. Zerlassene Butter mit Milch, Eidottern, Salz und etwas Muskatnuss verquirlen, über die Semmelwürfel gießen und gut vermischen. Die Masse etwas zusammendrücken und 30 Minuten ziehen lassen. Eiklar mit Salz zu Schnee schlagen. Den Eischnee mit der gehackten Petersilie unter die Semmelmasse heben, zu einer Rolle

formen und zuerst in Klarsichtfolie, dann in Alufolie einrollen. Etwa 25 Minuten leicht kochen, anschließend auskühlen lassen.

Die Berglinsen über Nacht einweichen. Mit leicht gesalzenem Wasser, Wurzeln und Gewürzen einen Sud kochen, nach 20 Minuten abseihen. Darin die Linsen weichkochen. Paradeiser in Wasser mit einem Schuss Sherry-Essig 10 Minuten kochen, abseihen und die roten und gelben Linsen darin weichkochen. Schalotten in heißer Butter anschwitzen. Die Linsen begeben und mit etwas Linsensud aufgießen. Einen Thymianzweig und Gemüsebrunoise begeben. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico-Essig abschmecken, etwas eiskalte Butter dazugeben und den Thymianzweig entfernen. Zum Schluss den knusprig gerösteten Speck dazugeben.

Den Kohl nudelig schneiden, in heißer Butter anschwitzen, würzen und mit der Suppe aufgießen. Kurz weich dünsten.

Den Speck knusprig braten. Die Serviettenknödel in 4 mm dicke Scheiben schneiden und in heißem Fett ebenfalls knusprig braten.

Auf den Tellern schichtweise ein Knödelblatt, Kohl und Linsen übereinanderlegen. Die aufgeschnittene Wildentenbrust darauflegen und mit einem knusprigen Knödelblatt abschließen. Mit dem Speck garnieren und mit Sauce umgießen.