

Wildentenbrust in der Kürbiskruste

Spätburgunder-Sauce

karamellisierte Honig-Quitten

Kartoffel-Wirsingnocken

(Rezept für 4 Personen)

Wildentenbrust:

4	ganze	Wildentenbrüste
2	El	Walnuss- oder Sonnenblumenöl
200	g	Kürbis, fein gewürfelt
30	ml	Kürbiskernöl
15	g	Kürbiskerne, gehackt
80	g	geriebenes und entrindetes Weißbrot (mie de pain)
		Salz, Pfeffer

Die Wildentenbrüste auslösen, Karkassen und für den Saucenansatz verwenden (evtl. am Vortag). Teflonpfanne erhitzen, ca. die Hälfte des Kürbiskernöls hineingießen und Kürbiskerne sowie Kürbiswürfel in dem heißen Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Brüste würzen und von beiden Seiten anbraten. Kürbiswürfel mit mie de pain mischen. Obere Seite der Wildentenbrüste mit restlichem Kürbiskernöl beträufeln und die Kürbiskruste andrücken. Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C auf mittlerer Schiene ca. 10-12 Minuten garen. Vor dem Anschneiden ca. 5-8 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Spätburgunder-Sauce:

400	ml	Wild- oder Wildgeflügelfond
200	ml	trockenen Spätburgunder
2	EL	Walnuss- oder Sonnenblumenöl
100	g	Zwiebel, grob gewürfelt
100	g	Röstgemüse grob gewürfelt (Sellerie, Karotte, Petersilienwurzel)
1		Thymianzweig
1		Rosmarinzweig
1	Stck.	Lorbeerblatt
5	Stck.	Wacholderbeeren
5	Stck.	schwarze Pfefferkörner
		Salz, Pfeffer,

Öl erhitzen, Zwiebel und Röstgemüse anbraten und Farbe nehmen lassen. 2 x mit etwas Spätburgunder ablöschen und wieder reduzieren lassen. Mit dem Wildfond und 150 ml Spätburgunder auffüllen, aufkochen und ca. 50 Minuten leicht köcheln lassen (insgesamt auf 1/3 einkochen). Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt, zerdrückte Wacholderbeeren und zerdrückte Pfefferkörner hinzugeben und 5 Minuten weiterkochen lassen. Bei Bedarf mit wenig Speisestärke leicht abbinden, mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Spätburgunder abschmecken und passieren.

Honig-Quitten:

1	mittelgroße	Quitte
4	EL	Imkerhonig flüssig
1	EL	Olivenöl
1	TL	gehackten Zitronenthymian
1	Spritzer	Zitronensaft
1	Prise	Vanillemark oder gemahlene Vanille

Die Quitte schälen, halbieren und die Kerne entfernen. In 12 gleichmäßige Spalten teilen. Honig mit Olivenöl, Zitronenthymian, Zitronensaft und Vanille glatt rühren. Die Quitten einlegen und ca. 12 Stunden marinieren. Die Quitten mit der Honigmischung in eine Teflonpfanne geben und karamellisieren lassen. (Dabei bleibt etwas von der Honigmischung übrig, diesen „Quittenhonig“ kann man anderweitig verwenden!)

Kartoffel-Wirsingnocken:

400	g	Pellkartoffeln, am besten gedämpft!
100	g	blanchierter Wirsing (gut ausgedrückt und passiert)
50	g	Butter
1	Stück	Ei
1	Stück	Eigelb
1	EL	Kartoffelmehl
		Salz, weißer Pfeffer, Muskat
		1 Eigelb und Sahne zum bestreichen
		etwas Butter zum Braten

Die Kartoffeln heiß schälen und passieren. Mit Butter, Ei, Eigelb und Kartoffelmehl eine homogene Masse herstellen, den Wirsing dazugeben und mit den Gewürzen abschmecken. 2 Nocken pro Person auf ein gebuttertes Blech setzen, mit Eigelb-Sahnemischung bestreichen und bei 180 °C ca. 10.12 Minuten im Ofen backen.

Frohes Gelingen und guten Appetit wünscht Ihnen Küchenmeister Erich Weichlein vom Fränkischen Landgasthof Weichlein!