

Korrespondierend zum Riesling

Entenbrust mit Honig und Senf

Zutaten für 6 Personen:

- 6 Entenbrüste a 250g
- Salz und Pfeffer
- 2EI Honig
- 2EI Senf
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1/2 TI Sambal Olek

Zubereitung:

- Entenbrüste in 2 Pfannen 20 min langsam braten (Haut nach unten)
- Fett abgießen
- Entenbrüste auf der Fleischseite 4min bei starker Hitze braten
- mit der Haut nach oben auf ein Blech mit Backpapier legen
- Honig, Senf, Cayennepfeffer und Sambal Olek verrühren und Entenhaut damit einpinseln
- Blech in den kalten Ofen schieben (Fleisch bleibt saftiger), auf 175 Grad schalten und insgesamt 30min braten

Zum Anrichten, schräg aufschneiden und mit Beilagen servieren

Beilagenempfehlung:

- Rosenkohl mit Schinkenstreifen
- Kroketten

Korrespondierend zum Riesling

Cordon bleu von der Entenbrust mit Lachsschinken und Parmesan

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Barbarie Entenbrüste
- Pfeffer und Salz
- 8 Scheiben Lachsschinken
- 4 Scheiben Parmesan
- 1 El Mehl
- 2 Eier
- Paniermehl
- 4 El Olivenöl
- 1 Zitrone
- 4 Feldsalat

Zubereitung:

- Entenbrüste von Fetthaut befreien und in 4 gleichgroße Stücke schneiden
- Entenstücke flach klopfen, pfeffern und mit je 2 Scheiben Schinken und 1 Scheibe Parmesan belegen
- Entenstücke so umklappen, dass Schinken und Käse vom Fleisch umgeben sind
- Paniermehl, Eier und Mehl je in 1 tiefen Teller geben
- Fleischpakete pfeffern und salzen
- dann in Mehl, Eiern und Paniermehl wälzen und andrücken (Reihenfolge einhalten und Kanten gut panieren)
- Öl in Pfanne erhitzen und Cordon bleu bei mäßiger Hitze braten

Mit Zitronenecke garnieren und mit Feldsalat anrichten

Beilagenempfehlung:

- Mangoldgemüse
- Röstkartoffeln

Korrespondierend zum Rotwein

Gefüllte Hirschmedaillons

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Hirschrücken
- 10 Scheiben Schinken
- 300g Champignons
- 200g Zwiebeln
- 100g Wildgehacktes
- Weinbrand
- Wacholderbeeren
- Rotwein
- Wurzelgemüse
- Salz, Pfeffer
- Eier
- Semmelmehl
- Sahne

Zubereitung:

Rehrücken vorbereiten:

- 2-3 cm breite Scheiben schneiden
- die Scheibeneinschneiden und füllen

Füllung:

- Gehacktes, Zwiebeln, Champignons, Weinbrand, Wacholderbeeren, Rotwein, Ei, Sahne und Semmelmehl gut vermischen
- die gefüllten Scheiben mit Schinken umwickeln
- anbraten-Sahne mit Wurzelgemüse und Zwiebeln
- mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen

Beilagenempfehlung:

- Champignons oder Apfelrotkohl
- Kroketten oder Klöße

Korrespondierend zum Rotwein

Gänse-Gulasch

Zutaten für 4 Personen:

- 3 kleine Gänsebrüste a 500g
- 2 El Gänseschmalz
- 2 große Zwiebeln
- 2 große Knoblauchzehen
- ½ Bund frischer Majoran
- 1 Zitrone
- 5 Zweige Beifuß
- Salz und Pfeffer
- ½ Tl Paprikapulver
- 1 Tl Kümmel
- 300 ml Rotwein(trocken)
- 400 ml Gemüsebrühe
- 250 g Mehl
- 2 Eier
- 150 ml Wasser
- Salzwasser
- 2 Scheiben Frühstücksspeck
- 4 Stiele Schnittlauch
- 1 Tl Speisestärke
- 1 El kaltes Wasser zum Anrühren

Zubereitung:

- Haut der Gänsebrüste ablösen und in ca. 3cm große Würfel schneiden, mit Pfeffer und Salz würzen und zur Seite stellen
- Gulaschgewürz aus Majoran, Zwiebeln, Knoblauch, Beifuß, Kümmel und Zitronenschale herstellen
- Gänseschmalz in einem Bräter erhitzen
- Fleisch scharf anbraten, dabei mit Paprikapulver bestreuen und kurz mitbraten
- dann das Gulaschgewürz zugeben und 3min mitbraten
- dann Wein und Brühe zugießen, kurz aufkochen und zugedeckt 1,5 Stunden bei mittlerer Hitze schmoren
-
- für die Klöße Mehl, Eier, eine 1 Prise Salz und 150ml Wasser mischen und ca. 10 min quellen lassen

- mit 2 feuchten Teelöffeln Klöße abstechen und in siedendem Salzwasser 5min ziehen lassen
- Speck ohne Fett knusprig braten, herausnehmen und die Klöße im gleichen Fett 5 min braten und den gehackten Schnittlauch unterrühren
- 1 El Wasser mit Speisestärke anrühren und den Gulasch damit binden
- Gulasch und Klöße anrichten und den zerbröselten Speck über die Klöße streuen

Beilagenempfehlung:

- Apfelrotkohl