

Stockentenbrust mit Püree

Wild trifft Wurzelgemüse: Die zart gebratene Stockentenbrust überzeugt mit kräftigem Aroma und feiner Struktur. Dazu passt Topinamburpüree: Die nussig-süßliche Knolle erinnert im Geschmack an Artischocke und ist eine spannende Alternative zu klassischen Beilagen wie Kartoffeln oder Sellerie.

Die Hauptjagdzeit ist von September bis Januar. Rund um die Feiertage ist Wildfleisch ein beliebter Festtagsbraten.

Zutaten für vier Personen

- 1 Stockente
- 2 Kartoffeln
- 5 Topinambur-Knollen
- 250 g Rosenkohl
- 1 Orange
- 2 Zweige Thymian
- 0,5 Teelöffel Muskatpulver
- 1 Stück Butter, 1 Schuss Milch
- 200 ml Wildjus
- 1 Teelöffel Honig, Salz

Zubereitung

Topinambur und Kartoffeln schälen. In gesalzenem Wasser weich kochen. Anschließend das Wasser abgießen, den Topfinhalt mit einem kleinen Stück Butter, einem Schuss Milch, Muskat und Salz pürieren. Den Strunk und die äußeren Blätter vom Rosenkohl entfernen und anschließend für etwa zehn Minuten in gesalzenem Wasser köcheln lassen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Nun in einer Pfanne etwas Butter zerlassen, den Rosenkohl darin schwenken bis dieser leicht angeröstet ist. Mit Honig und Salz würzen.

Die Haut der Entenbrust kreuzförmig einschneiden. Dabei nicht in das Fleisch schneiden. Mit der Hautseite in die heiße Pfanne geben. Für etwa drei bis vier Minuten braten, bis die Haut knusprig ist (keine Fett- oder Öl-Zugabe nötig). Nun wenden, mit Salz würzen, Orangenscheiben und Rosmarin in die Pfanne geben und diese für etwa zwölf Minuten bei 100 Grad Celsius in den vorgeheizten Backofen geben. Die Kerntemperatur sollte 70 Grad Celsius nicht überschreiten, wenn das Fleisch

Zubereitung Wildjus

Zutaten für drei Personen

- 1 Bündel Rehknochen, zirka 800 g
- 1 Bündel Wurzelgemüse
- 1 Flasche Portwein
- 400 ml Wildfond
- 0,5 Teelöffel Zucker, 2 Teelöffel Salz, 2 Teelöffel Pfefferkörner, 2 Blatt Lorbeer
- 2 Zehen Knoblauch, 1 Zweig Rosmarin
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 2 rote Zwiebeln

Zubereitung: Die Rehknochen in kleine Stücke zerteilen. Wurzelgemüse in daumen-große Stücke schneiden. Die Gewürze in ein Tee-Ei geben. Die Rehknochen rundherum anbraten. Den Bratenansatz mit dem Kochlöffel immer wieder lösen. Das Wurzelgemüse, Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und ebenfalls farbig anrösten. Das Tomatenmark unterrühren und anrösten. Dazu bei weiterhin hoher Temperatur einen kräftigen Schluck Portwein in den Topf geben. Unter ständigem Rühren einkochen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr im Topf ist. Ist die Flüssigkeit einreduziert, erneut ein wenig Portwein in den Topf geben und wieder unter ständigem Rühren einkochen lassen. Diesen Vorgang vier- bis fünfmal wiederholen. Anschließend den Wildfond aufgießen und die Gewürze dazugeben. Knochen und Gemüse sollten gut mit Flüssigkeit bedeckt sein. Unter gelegentlichem Rühren nun mindestens sechs Stunden köcheln lassen. Anschließend den Inhalt durch ein feines Sieb abseihen. Die Sauce portionieren und einfrieren. Bei Bedarf erhitzen und einreduzieren lassen oder etwas abbinden.

zart rosa sein soll. Zum Anrichten die Entenbrust mittig durchschneiden und auf dem Püree samt Rosenkohl anrich-

ten. Als Sauce empfehlen wir eine eingedickte Wildjus (siehe Kasten).

www.wild-auf-wild.de



Unsere Empfehlung für die Wildsaison: Stockente aus heimischer Jagd, Topinambur und Rosenkohl vom Hofladen oder Bauernmarkt um die Ecke.

Kapuh/DJV