

Rezept

Zweierlei von der Wildente mit Lardo und Pilzen

Ein Rezept von Zweierlei von der Wildente mit Lardo und Pilzen, am 18.12.2025

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 8 Wildentenkeulen (ausgelöst, beim Metzger vorbestellen) | 4 Wacholderbeeren |
| 1 TL Korianderkörner | 6 Pimentkörner |
| 2 große Zwiebeln | ½ TL weiße Pfefferkörner |
| 3 EL Olivenöl | 5 Thymianzweige |
| 250 ml Geflügelbrühe | 100 ml roter Portwein |
| Salz | 250 ml dunkler Kalbsfond |
| 4 Wildentenbrüste (ausgelöst, beim Metzger vorbestellen) | 2 Lorbeerblätter |
| 100 g Egerlinge | 4 Scheiben Lardo (oder fetter Räucherspeck) |
| 1 EL Butter | 1 Schalotte |
| 50 g saure Sahne | 3 EL Olivenöl |
| | Fleur de Sel |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1550 kcal

Zubereitung

1. Wildentenkeulen und -brüste häuten. Den Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Wacholder, Piment-, Koriander- und Pfeffer in einem Mörser zerstoßen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln und 1 Zweig abzupfen.
2. 3 EL Olivenöl in einem Bräter erhitzen, die Keulen darin rundum in 2-3 Min. scharf anbraten und mit drei Viertel der Gewürzmischung bestreuen. Herausnehmen und dann im heißen Öl die Zwiebelwürfel goldbraun dünsten. Portwein, Geflügelbrühe und Fond angießen, Salz und Lorbeerblätter zugeben. Aufkochen und die Keulen einlegen. Zugedeckt im Ofen (Mitte) ca. 30 Min., dann offen 30-45 Min. schmoren.
3. Lardo-Scheiben auf der Arbeitsfläche auslegen und darauf je 1 Entenbrust geben. Diese mit der Seite auflegen, auf der vorher die Haut war. Die kleinen Brustfilets abziehen und beiseitelegen. Das Fleisch in den Speck wickeln. Schalotte schälen und fein würfeln. Egerlinge putzen und blättrig schneiden.
4. Keulen herausnehmen. Die Sauce aufkochen, bei geringer Hitze auf die gewünschte Konsistenz reduzieren und mit Salz abschmecken. Die Keulen einlegen und wieder erwärmen.

5. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Entenbrüste darin rundum scharf anbraten, 4 Thymianzweige einlegen und im Ofen (Mitte) in ca. 4-6 Min. rosa garen. Warm stellen. Das Fett abgießen, die Butter in der Pfanne schmelzen und Schalotten und Pilze darin bei geringer Hitze andünsten. Entenbrüste aus dem Speckmantel lösen, mit den Filets zu den Pilzen geben und 1 ½-2 Min. braten. Mit Thymianblättchen verfeinern und Fleur de Sel sowie der Gewürzmischung abschmecken.

6. Keulen mit Sauce auf Tellern anrichten, die Entenbrüste schräg in dünne Scheiben schneiden und mit den Pilzen dazulegen. Je 1 kleines Brustfilet und 1 Lardoscheibe darübergeben. Mit etwas saurer Sahne garnieren.