

Gerhardts Rezept des Monats

KRÄUTERSALAT MIT WILDENTENBRUST, STEINPILZEN UND GLACIERTEN ESSKASTANIEN

ZUBEREITUNG WILDKRÄUTERSALAT

1. Wildkräuter putzen, waschen und trocken tupfen.
2. Mit Olivenöl und Balsamessig marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

ZUBEREITUNG WILDENTENBRUST

1. Den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Wildentenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, auf der Fleischseite in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl anbraten und im vorgeheizten Backofen auf der Hautseite etwa 8 Minuten fertig garen.
3. Die Entenbrüste herausnehmen, die Hautseite mit Honig und Thymian bestreichen und noch einmal etwa 2 Minuten bei starker Oberhitze knusprig baten.

ZUBEREITUNG STEINPILZE UND ESSKASTANIEN

1. Die Steinpilze säubern und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne in Öl von beiden Seiten braten, herausnehmen und warm halten.
2. Den Zucker in der Pfanne karamellisieren, mit dem Apfelsaft ablöschen und so lange köcheln, bis sich der Karamell aufgelöst hat.
3. Die Kastanien zugeben und eventuell noch etwas Apfelsaft zugießen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Wildkräutersalat:

150 g Wildkräuter
(z. B. Sauerampfer, Löwenzahn, Wiesenkerbel, Minze, Melisse)
4 EL Olivenöl
2 EL Balsamessig
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Wildentenbrust:

8 Wildentenbrüste (à ca. 100 g)
2 EL Sonnenblumenöl
4 EL Honig
1 EL Thymian
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Steinpilze und Esskastanien:

200 g Steinpilze
20 gekochte Maronen
100 ml Apfelsaft
2 EL Sonnenblumenöl
2 EL Zucker

Melden Sie sich bei unserem Newsletter auf unserer Homepage an, Sie erhalten dann im jeweiligen Monat das Bild zum Rezept.

Gerhardts Weinempfehlung

Jetzt werden die Tage wieder kürzer und kälter. Da freut man sich auf ein wärmendes Glas Rotwein. Der feine Kräutersalat mit Wildentenbrust, Steinpilzen und Kastanien ist ein wunderbares vorweihnachtliches Gericht. Die Kastanien und die Wildente brauchen die Begleitung eines kräftigen Rotweines. Wir empfehlen unsere Barriqueweine, welche sanft eingebundene Tannine und leichte Röstaromen haben.

