



JAGD | NATUR | GENUSS Landesjagdverband Baden-Württemberg eV



Fotos: Jenny Mack

# WILDGANS

## an Orange mit Semmelknödeln



VON WILDREBELLIN JENNY MACK

### ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

- › Keule und Brust von der Wildgans (mit Haut)
- › Orangen (reif, süß)
- › Rosmarinzwige
- › Curry
- › Wacholderbeeren
- › Lorbeerblätter
- › Weißwein
- › Wildfond
- › Preiselbeeren

### FÜR DIE KNÖDEL

- › 6 Weizenbrötchen (v. Vortag)
- › Semmelbrösel
- › 3 Eier
- › 200 ml Milch
- › 1 Zwiebel
- › 30 g gehackte Petersilie
- › Butterschmalz
- › Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG

- › Die Wildgansbrust und die Schlegel mit der Haut sous-vide oder im Dampf garen. Das spart später Zeit und vermeidet ein Austrocknen des Wildbrets bei der Zubereitung. Beim Sous-vide-Garen können bereits Wacholderbeeren, Curry und Lorbeerblätter in die Vakuumbbeutel zugegeben werden.
- › Im Dampf ca. 25 min, im Wasserbad ca. 1 h bei 70 °C vorgaren.
- › Milch erwärmen, aber nicht zum Kochen bringen. Brötchen in ca. 1×1 cm Würfel schneiden und in einer Schüssel mit 1 TL Salz vermischen. Die Zwiebel fein hacken und mit der Petersilie im Butterschmalz andünsten. Alles gemeinsam in eine Schüssel geben, vermengen und ziehen lassen, bis die Brötchen quellen. Dann die Eier verquirlen und hinzugeben. Erneut alles miteinander verkneten. Die Masse sollte gut mit den Händen formbar sein, ansonsten mit Semmelbröseln nachdicken oder etwas Milch zum Verflüssigen hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- › Die vorgegarten Keulen und Brüste in Butterschmalz rundherum scharf anbraten und im Backofen bei 80 °C ruhen lassen. Die Orangen in feine Scheiben schneiden und kurz anbraten, danach ebenfalls ruhen lassen. Bratensatz mit

Wein und Wildfond ablöschen, etwas Curry beigegeben und nach Belieben mit den vorhandenen Gewürzen abschmecken. Evtl. noch mit Speisestärke binden.

- › Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Mit nassen Händen ca. pflaumengroße Knödel formen und in das siedende Wasser geben (nicht kochen). Dann ca. 15–20 Minuten ziehen lassen.
- › Die Keulen und Brüste am Stück oder aufgeschnitten servieren. Orangen in Scheiben oder fein gehackt und mit einem TL Preiselbeeren garnieren, Soße zugeben.

*Guten Appetit!*