



Zutaten

Möhren-Grießklößchen

- 50 g Butter
- 100 g Grieß
- 1 Ei
- 100 g Möhren
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- evtl. 2 EL Paniermehl
- heiße Brühe

Keulen

- Wildentenkeulen
- BISKIN heiß braten
- grobes Salz
- Hagebuttenmark
- Himbeeressig

Dekoration

- Aprikosenhälften
- Gartenkräuter

Wildentenkeulen

Mit Möhren-Grießklößchen

Zubereitung

Für die Möhren-Grießklößchen (ca. 16 Stück) Butter schaumig rühren, Grieß und Ei hinzufügen, vermengen und 30 Minuten quellen lassen. Möhren garen und stampfen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss zur Grießmasse geben und Klößchen formen. (Evtl. Paniermehl zur Stabilisierung hinzufügen). In heißer Brühe ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Die Wildentenkeulen waschen, in kochendes Wasser legen und etwa 35 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen. Keulen trocken tupfen, in heißem ‚BISKIN heiß braten‘ ganz kurz beidseitig kross anbraten und mit grobem Salz abschmecken.

Hagebuttenmark mit einem Schuss Himbeeressig verrühren, im Wasserbad warm stellen und dann auf einem angewärmten Teller verteilen. Die Möhren-Grießklößchen auf abgeflachte Aprikosenhälften setzen, mit diversen Gartenkräutern dekorieren, die Entenkeulen auf dem fruchtigen Spiegel platzieren und mit ein wenig Bratenfett benetzen.

