

Wildstrudel mit Rotweibirnen

Kategorie: Amuse gueule

Schwierigkeitsgrad: ●●○○○

Zeit: 1 Stunde

200 g Rehrücken (längs geteilt)

2 Pfannkuchen (dünne)

2 Birnen

Für die Farce:

125 g Hirschfleisch ohne Fett
und Sehnen

100 ml Sahne

10 getrocknete Pflaumen
-fein gehackt-

Salz & Pfeffer

Butterschmalz



Frischhaltefolie - Alufolie

Mixer oder Pürierstab

Esslöffel

Topf

Pfanne

Küchenmesser

Birnen in gleichmäßige Schnitze zerteilen und in Rotwein bissfest sieden. Anschließend ca. 1 Stunde abkühlen und marinieren lassen.

Rehrücken waschen, trockentupfen, in längliche, dünne Stücke zerteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Butterschmalz scharf anbraten und zur Seite stellen.

Für die Farce alle Zutaten sehr gut gekühlt verwenden. Das Fleisch im Mixer unter Zugabe der Sahne zu einer glatten Masse verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die gehackten Trockenpflaumen unterheben.

Pfannkuchen mit der Farce bestreichen. Je ein Stück Rehrücken auf einen Pfannkuchen legen und einrollen.

Die Röllchen zuerst in Frischhaltefolie und dann in Alufolie einwickeln und die Seiten jeweils gut verschließen.

Die Rollen in siedendem Wasser 30 Minuten ziehen lassen.

Aus der Rotweininmarinade eine Reduktion herstellen.

Denn fertigen Strudel in Scheiben schneiden und mit den Rotweibirnen anrichten. Mit der Rotweinreduktion garnieren.