

Saure Wildganslherzen mit Laugenknöderl

REZEPT VON PETER ZINTER

Peter Zinter ist ein nö. Haubenkoch (zuletzt Heunisch & Erben), Mitgründer zahlreicher kulinarischer Projekte und leidenschaftlicher Jäger.



FOTO REIDINGER MICHAEL PHOTOGRAPHY

ZUTATEN

(4 Portionen)

Wildganslherzen

500 g Wildganslherzen
1 l Wasser
250 g Suppengemüse
1 Zwiebel
20 g Butter
2 EL glattes Mehl
1 Glas Senfgurken
100 ml Obers
10 g Salzkapern
1 Zitrone
Pfeffer

Laugenknöderl

3 Laugenbrezeln
2 Eier
200 ml Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 kleine Zwiebel
etwas Butter zum Dünsten
zum Garnieren: Brunnenkresseblätter



FOTOS WEIDWERK

Zubereitung

Die *Wildganslherzen* gut auswaschen und in einem Topf mit kaltem Wasser bedecken. Nun das Suppengemüse hinzufügen, aufkochen und 30 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Wenn die Herzen weich sind, mit einem Siebschöpfer herausnehmen und die „Suppe“ beiseitestellen.

Als Nächstes die Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und in der Butter anschwitzen. Das Ganze mit Mehl stauben und mit dem Senfgurkenwasser, dem Obers und der Suppe aufgießen (je 100 ml). Die in Scheiben geschnittenen Herzen, in Streifen geschnittenen Senfgurken und die Salzkapern hinzufügen. Aufkochen

lassen, bis die Sauce bindet und mit Zitronensaft, Zitronenabrieb und Pfeffer würzen.

Laugenknöderl: Die Laugenbrezeln würfelig schneiden, mit den Eiern und der Milch vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden, in Butter hell dünsten und unter die Knödelmasse heben. Zu kleinen Knödeln formen und in der restlichen Herzensuppe sieden lassen, bis sie gar sind.

Die sauren Wildganslherzen in tiefen Tellern anrichten, das Laugenknöderl in der Mitte platzieren und mit den Brunnenkresseblättern belegen. – Guten Appetit!

Alles ist verwertbar! – Ganz in diesem Sinne verarbeitet Haubenkoch und Jäger Peter Zinter Tiere „from nose to tail“ – am liebsten selbst erlegte.

