

# Gefüllte Entenkeule mit Märzerlings-Pastetli und Trüffelsauce

für 4 Personen

- 4 Entenkeulen
- 1 Eschalotte fein gehackt
- 1 Knoblauch fein gehackt
- 1 EL Petersilie gehackt
- 150 g Bratwurstbrät vom Metzger
- 100 g Waldpilze grob gehackt



Für die Füllung alle Zutaten zusammenmischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den untersten Knochen aus der Keule nehmen und das Loch mit der Brätmasse füllen, mit Küchenschnur zusammenbinden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Keulen anbraten, in einen Bräter legen und mit Hühnerbouillon halb auffüllen. Bei 180° ca.90 Minuten in den Ofen schieben, wenn zu wenig Flüssigkeit ist mit Wasser auffüllen.

Die Märzerlinge wie ein übliches Pilzpastetli zubereiten etwas Schnittlauch darüber streuen.

Für die Trüffelsauce eine gehackte Eschalotte und 40 g in Streifen geschnittenen Tuber Brumale in Olivenöl andünsten, mit 1dl Rotwein und 1 dl Portwein deglacieren und sirupartig einkochen lassen, mit 2-3 dl Bratensauce auffüllen und abschmecken.

Auf einem Teller schön anrichten und mit Wildspargeln garnieren.