

# WILD KÜCHE

## *Brauereigasthof der Schlossbrauerei Eichhofen*

Für Daniela und Michel-A. Schönharting ist die Verwendung von regionalen und hochwertigen Produkten, sowie die Pflege der bayerischen Wirtshausstradition eine der wichtigsten Voraussetzungen für gleichbleibenden Genuss und hervorragende Qualität. Beim Wettbewerb „Bayerische Küche 2007“ hat Staatsminister Josef Miller den Brauereigasthof mit einer Goldmedaille ausgezeichnet, die nur einmal im Landkreis Regensburg verliehen wurde. (Weitere Informationen unter [www.eichhofener.de](http://www.eichhofener.de))

Daniela Schönharting und Martina Reindl



## Wildschweinrücken auf Dörrobst-Soße mit Kartoffelsäckchen

### Zutaten

Rezept für 4 Personen

#### *Wildschweinrücken*

0,5 l dunkler Wildfond,  
200g Trockenobst  
(Apfel, Birne, Aprikosen)  
12 Backpflaumen  
2-3 El Creme Fraiche  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

#### *Kartoffelsäckchen*

1 Päckchen Blätterteig  
500g gekochte Kartoffeln  
2 Eigelb  
15g Butter

Blätterteig dünn ausrollen  
und in Rechtecke schneiden.  
Die noch heißen Kartoffeln  
durch eine Presse drücken.  
Eigelb und Butter unter die  
Kartoffeln rühren.  
Aus Rechtecken und  
Kartoffelmasse  
Säckchen formen  
und mit Lauchstreifen zubinden.

### Zubereitung

Für die Sauce den Wildfond zum Kochen bringen,  
und das Trockenobst zugeben.

Vom Herd nehmen und  
das Obst 5-10 Minuten darin ausziehen lassen.

Den Fond durch ein Sieb passieren,  
dabei das Obst leicht ausdrücken.

Die Backpflaumen zum Fond geben  
und etwas darin quellen lassen.

Das Rückenfilet mit Salz und Pfeffer würzen und  
in einer Pfanne mit heißem Öl beidseitig anbraten.

In den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben  
und etwa 15 Minuten braten.

Zwischenzeitlich die Creme Fraiche zur Sauce geben.

Einmal aufkochen lassen,  
mit Salz und kräftig mit Pfeffer würzen.

Das gegarte Filet aus dem Ofen nehmen,  
2 Minuten ruhen lassen  
und in gleichmäßige Tranchen schneiden.

Alle Kochrezepte  
auch als PDF-Download unter  
[www.jagd-regensburg.de](http://www.jagd-regensburg.de)

*Guten Appetit!*