



BERSTECHER

Wildente mit exotischen Früchten

Zutaten (für 4 Personen)

2 Wildenten
Salz und Pfeffer aus der Mühle
2-3 EL Pflanzenfett
1/4 l Weißwein
4 cl Weinbrand
1-2 EL Butter
2-3 Frühlingszwiebeln
1 Papaya
1 Mango
3-4 EL frische Preisel- oder
Moosbeeren
2 Knoblauchzehen
1/4 l gebundene Wildsauce
2-3 EL Weinessig
1 Prise Ingwer
1 EL Honig
6-8 Kap-Stachelbeeren

Zubereitung

Küchenfertige Wildenten waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Fett in einem Schmortopf erhitzen und die Enten darin rundherum bräunen. Mit Weißwein und dem Weinbrand ablöschen und im auf 180 bis 200 Grad Celsius vorgeheizten Backofen 70 bis 80 Minuten schmoren. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die in feine Streifen geschnittenen Zwiebeln darin glasig schwitzen. Die Papaya halbieren, acht dünne Scheiben abschneiden und für die Dekoration bereitlegen. Das Fruchtfleisch herauschaben und mit den restlichen geputzten Früchten feinhacken. Mit den gehackten Knoblauchzehen zu den Zwiebeln geben und kurz mitschwitzen. Die Bratensauce angießen, mit Essig und Ingwer aromatisieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Entenhälften mit etwas Honig bestreichen und unter dem Grill goldgelb rösten. Die Enten anrichten, mit der Sauce überziehen, mit den Stachelbeeren und den zurückgelegten Früchten ausgarnieren und servieren.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de