

Wildente

mit herzhaften Bratäpfeln und Wirsing

Wenn im Spätherbst die Tage langsam kühler werden, beginnt die Wildentensaison. Jetzt rückt man wieder gerne zusammen und genießt ein gemütliches Essen mit Freunden und Familie. Das aromatische Fleisch des Wildvogels passt hervorragend zu winterlichen Gemüsesorten und den kräftigen Gewürzen in der kalten Jahreszeit. Hier garen gefüllte Bratäpfel mit dem Geflügel ganz praktisch gemeinsam im Ofen. Dazu schmeckt geschmorter Wirsingkohl. Dieses Festessen ist sogar weihnachtsfein!

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- » 2 küchenfertige Wildenten (mit Innereien; à ca. 1,1 kg)
- » Salz, Pfeffer
- » 1 Bund Suppengrün
- » 2 Scheiben Weizentostbrot
- » 4 Zwiebeln
- » 6 EL Butterschmalz
- » 2 Stiele Salbei
- » 1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
- » 1 TL Zitronensaft
- » 3 EL gemahlene Mandeln (geröstet)
- » 4 mittelgroße rotschalige Äpfel (z. B. Boskoop)
- » 800 ml kräftige Fleischbrühe
- » 1 Kopf Wirsing (ca. 1,2 kg)
- » geriebene Muskatnuss
- » 1 EL flüssiger Honig
- » 1 EL Apfelessig
- » evtl. dunkler Soßenbinder

Zubereitungszeit: 75 Minuten

Text und Bilder © Swantje C. Neubauer



1 Backofen auf 220°C (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. Enten innen und außen waschen, trocknen und innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Innereien (Hals, Herz, Leber und Magen) waschen und trocken tupfen. Enten mit der Brust nach unten auf ein Backrost legen und auf die mittlere Schiene des Backofens schieben. Eine Fettpfanne darunter schieben. 1 Tasse heißes Wasser hineingießen. Ca. 15 Minuten braten.

2 Suppengrün putzen bzw. schälen und klein schneiden. Toastbrot goldbraun toasten und fein würfeln. Eine Zwiebel schälen und fein hacken. 3 EL Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Salbeiblättchen abzupfen, fein hacken und zu den Zwiebeln geben, kurz mitbraten.

3 Zwiebel-Butter-Mischung, Toastwürfel, Zitronenschale und -saft und Mandeln verkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Äpfel waschen und jeweils einen Deckel abschneiden. Mit einem Kugelausstecher die Äpfel aushöhlen. Dabei eine ca. 1 cm starke Wand stehen lassen. Äpfel innen mit Salz und Pfeffer würzen und die Füllung in den Äpfeln verteilen.

4 Zwei Zwiebeln schälen und vierteln. Enten wenden und Gemüse, Zwiebeln und Innereien auf der Fettpfanne verteilen. Backofen auf 160°C herunterstellen und Enten ca. 5 Minuten weiterbraten.

5 Hälfte Brühe in die Fettpfanne gießen und die Enten ca. 35 Minuten weiterbraten. 150 ml Brühe nach 15 Minuten nachgießen.

6 Wirsing halbieren und den Strunk entfernen. Blätter waschen und in Streifen schneiden. Wirsing portionsweise in kochendem Wasser blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen.

7 Eine Zwiebel schälen und würfeln. In einem weiten Topf 3 EL Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Wirsing zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, mit übriger Fleischbrühe ablöschen und bei schwacher bis mittlerer Hitze 15–20 Minuten garen.

8 Honig, Essig und 2 EL warmes Wasser verrühren. Enten aus dem Ofen nehmen und mit der Mischung bepinseln. Gemüse und Flüssigkeit aus der Fettpfanne durch ein feines Sieb in einen Topf gießen.

9 Backofen auf 220°C stellen und die Enten mit der Brust nach oben wieder auf den Rost setzen. Bratäpfel in einer Form danebenstellen. Fettpfanne wieder darunterschieben und ca. 10 Minuten braten.

10 Bratensatz aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Evtl. mit Soßenbinder binden. Wirsing, Enten, Soße und Bratäpfel anrichten.

