

Glasierte Wildente mit Preiselbeersosse

Zutaten für 4 Portionen:

2 Wildenten (à ca. 800 g)
Salz
Pfeffer
4 Thymianzweige
600 g Hähnchenflügel
250 g Suppengrün (Möhre, Sellerie, Lauch)
1 Zwiebel (ca. 100 g)
2 EL Butter
1 EL Öl
600 ml Hühnerbrühe (Fertigprodukt)
100 ml Creme de Cassis (franz. Likör)
5 EL Balsamico-Essig
1 Kartoffel (ca. 100 g)
1 Glas (220 g) Odenwald Wild-Preiselbeeren „Unser Feinstes“ oder Odenwald Bio-Genuss Wild-Preiselbeeren
1 EL Zitronensaft
Worcestersoße

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad). Wildenten waschen, mit Küchentrepp trockentupfen, innen und außen salzen und pfeffern, Thymianzweige in die Bauchhöhle stecken. Enten mit den Brustseiten nach oben auf ein tiefes Backblech oder in eine große Auflaufform setzen, 100 ml Wasser angießen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. eine Stunde braten, dabei immer wieder mit dem austretenden Bratenfett beträufeln (sollten die Enten an der Oberseite zu schnell braun werden, mit Alufolie abdecken).

Für die Soße Hähnchenflügel waschen und trockentupfen, Suppengrün putzen, waschen und grob hacken. Zwiebel schälen und ebenfalls grob hacken. Butter und Öl in einem Bratentopf erhitzen, Hähnchenflügel mit Suppengrün und Zwiebeln zugeben, alles unter Rühren goldbraun anbraten.

Hühnerbrühe angießen, Bratensatz lösen. Cassislikör und Balsamico-Essig zugeben, alles etwa 20-25 Minuten köcheln lassen. Kartoffel schälen, fein reiben und zur Soße dazugeben. Soße weitere 10-12 Minuten köcheln lassen.

Soße durch ein Sieb in einen zweiten Topf abgießen, drei Esslöffel Odenwald Wild-Preiselbeeren untermischen, mit Salz, Pfeffer, einem Esslöffel Zitronensaft und 1-2 Spritzer Worcestersoße abschmecken. Soße warmhalten und zur fertigen Ente wieder erhitzen.

Vier Esslöffel Odenwald Wild-Preiselbeeren mit etwas Bratenfett glatt rühren, Enten damit bestreichen, noch 5-6 Minuten weiterbraten. Aus dem Ofen nehmen, mit der Geflügelschere portionieren.

Glasierte Wildenten mit Preiselbeersosse und – nach Belieben – mit Schupfnudeln, Gnocchi oder Kartoffelklößen servieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten + ca. 1 Stunde Bratzeit



Guten Appetit!