



TIPP
Ein gutes Glas Weißwein, ein Klecks Mascarpone und eine Scheibe würziges Weißbrot (Ciabatta) runden die Sache kulinarisch ab.

Wildrezept

Stockentenpralinen „Hawaii“

Nach einer erfolgreichen Entenjagd gibt es kaum etwas Schöneres, als die selbst erlegte Beute eigenhändig zuzubereiten. Reinhold Winterl liefert diesmal ein besonders delikates Rezept.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

2 Stockenten
300 g geräucherter Bauchspeck (am besten vom Wildschwein)
1 Ananas (zur Not auch aus der Dose)
Paprikapulver
0,4 l Weißwein
Grobes Meersalz



ZUBEREITUNG:

Die schussfrischen Stockenten nach Kontrolle auf bedenkliche Merkmale häuten und die Brüste und Keulen auslösen. Die Brüste noch einmal in der Mitte durchschneiden, so dass von einer Ente 6 etwa gleich große Stücke vorhanden sind. Schafft man den Auslösevorgang vor dem Auskühlen des Wildbrets, erspart man sich das Ausnehmen.



Die Stücke dann mit einem Fleischklopfer leicht plattieren, mit etwas Paprikapulver einreiben und mit dem Bauchspeck fest einwickeln. Anschließend vakuumieren oder in ein luftdichtes recht enges Behältnis geben und für 30 Minuten in den Kühlschrank oder besser noch in das Gefrierfach stellen. Dieser Vorgang bewirkt, dass der Speck besser an der Ente haften bleibt.

Ananas schälen, halbieren, entkernen und die eine Hälfte in circa 1 cm dicke Halbmonde schneiden. Die andere Hälfte klein würfeln und dann mit der Hälfte des Weißweins zu einem feinen Püree einkochen. Gegebenenfalls mit etwas Rum parfümieren.

Nach circa 30 Minuten die Entenpralinen aus dem Fach nehmen und 10 Minuten im Raum liegen lassen.

Pfanne mit etwas Rapsöl austreichen und gut anheizen, jetzt die Entenpralinen beidseitig scharf anbraten, die Ananasscheiben zugeben, mit dem restlichen Weißwein ablöschen und das Ganze circa 2 Minuten reduzieren. Die Pfanne beiseite nehmen und das Fleisch circa 5 Minuten ruhen lassen. Mit etwas Meersalz abschmecken. In dieser Zeit das Ananaspüree und die halben Scheiben anrichten und dann die Pralinen darauf platzieren. Beim Anschnitt sollte die Fleischstruktur noch leicht im Saft stehen.

Anzeige

Optimale Wildbretverpackung für Eigenbedarf und Direktvermarktung



Mini · Mini Max
Max · Max XL

Keine Kompromisse beim Verpacken von Lebensmitteln!

Nur Kammermaschinen schaffen ein professionelles Vakuum von > 99%.

Lassen Sie sich beraten.

Boss Vakuum

Telefon 06172/457097
www.vacuum-boss.com