

# Wildgerichte

## Ente mit Oliven



Die Wildente rupfen, ausnehmen, zusammenbinden, würzen und mit Butter in einer Schmorpfanne 45-60 Minuten braten. Hin und wieder mit dem Bratensaft begießen, die Wildente ist nicht so fett, wie man eventuell glaubt (nur 3% Fett im essbaren Anteil).

Mit den Reststücken (Flügel, Hals, Kropf) eine Brühe herstellen. Zu diesem Zweck braten Sie diese Stücke zusammen mit einigen Karotten, Zwiebeln, einer Knoblauchzehe und Kräutern nach Geschmack in einer Kasserole an. Wenn die Zutaten angebräunt sind, geben Sie einen halben Liter Weißwein darüber und lassen alles bei kleiner Hitze köcheln. Anschließend streichen Sie den Sud durch ein Sieb und dicken ihn mit etwas Mehl oder Stärkemehl an. In diese Sauce geben Sie dann den Bratensaft der Ente und 250 g entkernte, blanchierte und in Butter gedünstete grüne Oliven.

Zum Anrichten geben Sie die Ente auf eine Platte (am besten vorgewärmt) und umgeben sie mit den Oliven und der Sauce.

Eine Ente von 900-1200g reicht für 2-3 Personen

Als Beilage empfehle ich frisches Baguette, Salat, Obst und einen halbtrockenen Weißwein.

Guten Appetit.

