



BERSTECHER

Wild im Wok – Wildenten-Zitronen-Curry mit Kokosmilch

Zutaten (für 3 Personen)

3 Wildentenbrüste
3 EL helle Sojasauce
1 EL Fischsauce
1 TL Agavendicksaft
2 Knoblauchzehen
150 g Shitakepilze
1 Dose ungesüßte Kokosmilch
1-2 EL gelbe Currypaste
250 ml Gemüsefond
2 Stangen Zitronengras
3 EL Öl
Salz
Limetten-Achtel



Zubereitung

Die Haut der Wildentenbrüste kreuzweise einschneiden. Sojasauce und Agavendicksaft verrühren. Knoblauch schälen, pressen und untermischen. Fleisch mit der Marinade bestreichen. Zugedeckt zwei Stunden kühl stellen. Pilze putzen und ev. Halbieren. Kokosmilch, Currypaste und Fond unter Rühren erwärmen. Zitronengras waschen und in Stücke schneiden. Fleisch abtropfen lassen und trocken tupfen. Wok erhitzen, Öl zugeben und die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten bei mittlerer Hitze zirka fünf Minuten braten. Umdrehen und weitere fünf Minuten braten. Fleisch aus dem Wok nehmen und ruhen lassen. Hälfte Öl aus dem Wok gießen. Pilze im heißen Fett kräftig anbraten, salzen und warm stellen. Kokosmilch und Zitronengras in den heißen Wok geben und ebenfalls etwa fünf Minuten köcheln. Currysauce, Entenbrüste, Pilze und Limetten-Achtel anrichten. Dazu schmeckt Basmatireis mit Koriander.

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