

# Noch gan(z)s schnell 'ne Ente

## Wasservogelbrust, mild gepökelt und sanft geräuchert

von WildRebell Tizian Reinwald

Dem wiederkäuenden Schalenwild gönnen wir seit dem Jahreswechsel die wohlverdiente Jagdruhe. Bei den Sauen ist zwar hier und da noch ein bisschen was los, jagdlich wird es aber deutlich ruhiger im Revier. Unsere kaltschnäuzigen Familienmitglieder und Jagdhelfer sind noch ganz auf Stöbern eingestellt und vor der Jagdruhe ist ein bisschen Gehorsamsarbeit sicher nicht verkehrt. Was wäre dafür besser geeignet als etwas Apportierarbeit? Enten und Gänse sind noch bis Mitte Januar auf! Also schnell die Flinte geschultert und ab ans nächste Wasser. Um die Sache abzurunden, hier ein Tipp für die Verwertung der erlegten Flattermänner.

### Vorbereitung

Bei der Arbeit mit Flugwild besonders auf hygienisches Arbeiten achten. Heutzutage gehört es sowieso zur guten fachlichen Praxis, bei der roten Arbeit und beim Weiterverarbeiten Einmalhandschuhe zu tragen. Das macht nicht nur aus lebensmittelhygienischer Sicht Sinn, sondern dient auch dem Eigenschutz. Das Rupfen ist eine sehr umständliche Arbeit. Wir ziehen die Vögel gerne komplett ab. Das geht sehr flott und hat außerdem den Vorteil, dass die Brüste deutlich schneller durchgepökelt sind. Will man Ente oder Gans am Stück zubereiten, sollte die Haut natürlich dran bleiben. Um an die leckeren Brüste zu kommen, mit einem scharfen Messer beidseitig entlang des Brustbeins schneiden und die Stücke von der Karkasse abheben.

### ZUBEREITUNG

- › Nitritpökelsalz, Kräuter, gehackten Knoblauch, Gewürze und Zucker gut miteinander vermengen.
- › Die Brüste mit der abgewogenen Mischung einmassieren und evakuieren. Nicht am Fleisch anhaftende Pökelmischung mit in den Beutel geben.
- › Im Kühlschrank für 10–14 Tage lagern. Alle zwei, drei Tage den Beutel umdrehen und etwas massieren
- › Nach ca. 2 Wochen die Brüste aus dem Beutel nehmen und mit klarem Wasser abspülen. Nach ein bis zwei weiteren Tagen im Kühlschrank hat sich der Salzgehalt im Fleisch ausbalanciert und die Stücke konnten etwas abtrocknen.
- › Nun werden die Brüste bei max. 26-27°C kalt geräuchert. Das kann entweder der Metzger eures Vertrauens für Euch machen oder Ihr baut Euch selbst ein Räucher-schränkchen. Wir machen 2-4 Rauchgänge á ca. 8h bis die Brüste eine schöne Farbe angenommen haben.
- › Idealerweise lässt man die Brüstchen noch etwas reifen. Hierzu an einem kühlen, trockenen Ort aufhängen und täglich auf Qualität kontrollieren, bis nichts mehr übrig ist.

### ZUTATEN

- › 30–35 Gramm Nitritpökelsalz
- › 2–3 Gramm Zucker (Rohrzucker bringt etwas mehr Aroma)
- › 2 Gramm Pfeffer, leicht angedrückt oder grob geschrotet
- › 1,5 Gramm Thymian
- › 1,5 Gramm Rosmarin
- › 0,5 Knoblauchzehen
- › je nach Gusto und Jahreszeit können weitere Gewürze wie Zimt, Nelke, Koriandersaat, Zitronengras etc. zugegeben werden
- › Vakuumbbeutel (Zur Not geht auch ein ZipLock-Beutel)

