

# Wildentenbrust im Knusperteig

Aussen knusprig, innen saftig: Entenbrust doppelt paniert und anschliessend frittiert. Zu dem Wildgeflügel reichen wir kurz gegrillten Salat, verfeinert mit Olivenöl, Limette und Honig. Ein köstliches Gericht, das schnell zubereitet ist und garantiert für ein Staunen sorgt.

**Rezept:** Anna Lena Kaufmann und Sebastian Kapuhs

**Bild:** Christina Czybik

## Zutaten für vier Personen

<b>6</b>	Entenbrüste
<b>100 ml</b>	Buttermilch
<b>1</b>	Ei
<b>50 g</b>	Weizenmehl
<b>25 g</b>	Maismehl
<b>1 TL</b>	Paprikapulver, edelsüss
<b>1 TL</b>	Zwiebelpulver
<b>1 TL</b>	Knoblauchpulver
<b>1 TL</b>	Salz
	Sonnenblumenöl
<b>2</b>	Romana-Salate
	Olivenöl
	Limette
<b>1 TL</b>	flüssiger Honig
	Salz und Chiliflocken

## Zubereitung

Die Entenbrüste auslösen, gründlich waschen und trocken tupfen. In pflaumengrosse Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Panade: Buttermilch und ein Ei gründlich vermengen. Weizen- und Maismehl mischen sowie Salz, Paprika-, Zwiebel- und Knoblauchpulver dazugeben. Wildbret in Buttermilch-Ei-Gemisch einlegen und im Kühlschrank für eine Stunde marinieren lassen. Fleisch aus der Marinade direkt in die Panade geben und darin wälzen. Nun erneut zurück in die Marinade legen und wieder in der Panade wälzen – quasi doppelt paniert für mehr Crunch.

Das panierte Fleisch nun in heissem Öl goldbraun fritieren. Anschliessend auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Den Romana-Salat waschen, ggf. äussere, welke Blätter entfernen. Anschliessend die Salate der Länge nach halbieren, mit Olivenöl beträufeln. Limette in dünne Scheiben schneiden und mit einem Schuss Öl in die Pfanne geben, Romana-Salat daraufbetten. Für etwa zwei Minuten garen. Die Limette aus der Pfanne nehmen, Salat mit Honig beträufeln und weitere zwei Minuten anrösten. Zuletzt mit etwas Salz und Chiliflocken würzen. Dazu passt ein fruchtig-süsser Dip. 🍷



