Wildbret von der Ente – überraschend vielfältig

Das hierzulande am häufigsten erlegte Wasserwild ist die Stockente *(Anas platyrhynchos)*. Sie bestreitet den Löwenanteil der Jagdstrecke beim Wasserwild. Die europäische Brutpopulation ist sehr groß (mehr als 3,3 Millionen Exemplare) und erstreckt sich beinahe auf die gesamte Nordhalbkugel.

DAS FLEISCH

Würzig und intensiv

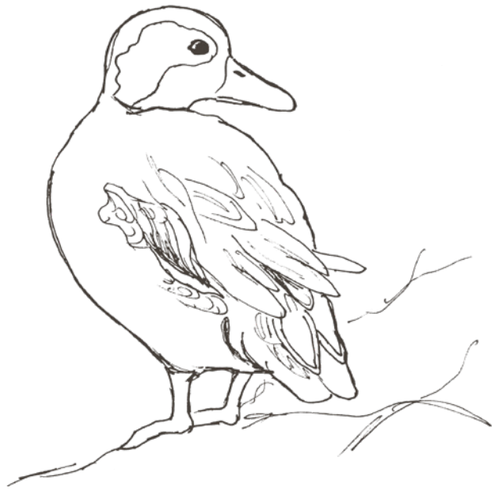
Wer Wildbret von der Ente zubereiten möchte, sollte ein möglichst junges Exemplar wählen – erkennbar an den noch sehr dünnen, hellorangefarbenen Schwimmhäuten und an dem biegsamen Schnabel. Ältere Tiere können mitunter einen tranigen Geschmack aufweisen. Zwischen Erpel und Ente besteht übrigens kein geschmacklicher Unterschied. Das Fleisch ist dunkelrot, kurzfaserig und zart.

JAGDZEIT

Wann und welche Jahresstrecke?

Im Jagdjahr 2017/18 lag die Jahresjagdstrecke in der Bundesrepublik Deutschland bei 273 832 und ist damit im Vergleich zum Vorjahr um knapp 14 Prozent gesunken. Die Jagdzeit dauert vom 1. September bis zum 15. Januar.

September
Oktober
November
Dezember
Januar



GEHÖREN AUCH DAZU

Wildentenarten

Zu den Wildenten zählen neben der Stockente auch Pfeifente, Krickente, Spießente, Bergente, Reiherente, Tafelente, Samtente und Trauerente. Sie haben in Deutschland je nach Bundesland ebenfalls Jagdzeit, sind dabei aber nur in geringen Anteilen enthalten.

| Illustrationen: Carolin Schmidt |

FAKTEN

Schon gewusst?

Das Fleisch der Wildente ist besonders fett- und cholesterinarm und enthält von allen Geflügelarten das meiste Eisen. Außerdem liefert es reichlich Vitamin B und E.
Das ist drin (in jeweils 100 g):

Wildente: 124 Kalorien, Eiweiß 23 g, Fett 3 g

Hühnchen: 237 Kalorien, Eiweiß 27 g, Fett 13,4 g

IM WOK

Wildente asiatisch

Wer kennt sie nicht – die Pekingente vom Chinesen um die Ecke? Viel besser, frischer und leckerer geht's mit der Wildente! Dafür einfach Wildentenbrust mit ein bisschen Gemüse (zum Beispiel Möhren, Zuckerschoten, Frühlingszwiebeln, Bambussprossen) mit Sesamöl im Wok anbraten. Cashewkerne und Reis dazu, mit Sojasoße abschmecken – fertig!

TIPP

Abhängen lassen

Das dunkelrote Wildbret von Wildenten ist recht muskulös und sollte vor dem Verzehr vier bis fünf Tage abliegen oder -hängen. Junge Enten bis zu einem Kilogramm können gut im Ganzen geschmort werden. Schmoren oder Braten eignet sich gut für die Keulen, und die Brustfilets sollten lediglich kurz gebraten werden. Die Haut am besten ablösen, da sie tranig schmecken kann.

EXOTISCH

Ente anderswo

In Island gelten Enteneier als Delikatesse, und in Asien werden daraus unter anderem die „Tausendjährigen Eier" hergestellt.

SIE WOLLEN MEHR?
Kein Problem! Tolle Wildrezepte für jede Gelegenheit oder auch Wildbret vom Jäger finden Sie hier:
www.soschmecktjagd.de
www.wild-auf-wild.de
www.wildgenuss-nrw.de