

## *Wildente mit Dörrpflaumen*

### **Zutaten für ca. 4 Personen**

- 1 Wildente (ca. 1Kg)
- 125 ml Rotwein
- 125 ml Geflügelfond
- 100 g Dörrpflaumen (ohne Stein)
- 2 Chicoree
- 60 g Zucker
- 2 EL Öl
- 2 EL Butter
- 3 Rosmarinzweige
- 1 EL Himbeeressig
- 1 TL Speisestärke
- Salz, frischer Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Dörrpflaumen halbieren und in Wasser einweichen, die Wildente abspülen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben, einen Rosmarinzweig in die Bauchhöhle legen und die Keulen zusammenbinden. Den Chicoree waschen und längs halbieren.

Die Wildente in eine Pfanne legen, mit Öl beträufeln und die restlichen zwei Rosmarinzweige dazulegen. Das Ganze im Backofen für etwa fünfundvierzig Minuten braten, dabei mehrfach mit der Bratenflüssigkeit übergießen.

In einem breiten Topf die Hälfte des Zuckers langsam schmelzen, die Butter zufügen und aufschäumen lassen. Die Chicoree zugeben, rundherum in der Butter-Karamel-Masse anbräunen und mit Geflügelfond ablöschen. Das Ganze salzen und kurz dünsten lassen.

Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren. Den restlichen Zucker in einem Topf goldbraun schmelzen lassen, anschliessend den Rotwein und den Himbeeressig dazugießen. Die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen, die eingeweichten Dörrpflaumen samt der Einweichflüssigkeit zugeben und alles weichkochen lassen.

Anschliessend das Ganze mit der Speisestärke binden und etwas köcheln lassen. Die entstandene Sauce mit viel Pfeffer und etwas Salz würzen. Zum Servieren die Wildente portionieren und mit der Pflaumensauce und dem Chicoree anrichten