



Persicher Enten-Pilaw

Zutaten für 4 Personen:

- + 30g Rosinen
- + 100g getrocknete Aprikosen
- + 30g Haselnusskerne
- + 125g Wildreis, Salz
- + 20g frische Peperoni
- + 150g Zwiebeln
- + 4 Knoblauchzehen
- + 1 Ente (ca. 1,6kg)
- + 150g Naturreis
- + 1 Topf Zitronenmelisse

Zubereitung:

1.
Rosinen waschen, Aprikosen würfeln. Haselnüsse würfeln und in einer trockenen Pfanne anrösten, dann beiseite stellen. Den Wildreis in kochendem Salzwasser 10 Minuten vorgaren, in ein Sieb gießen.
2.
Die Peperoni vom Stielansatz lösen und längs halbieren. Die Kerne unter fließendem Wasser herauswaschen. Die Peperoni quer in schmale Streifen schneiden.
3.
Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, die Ente mit Knochen in 12 bis 16 Stücke zerteilen. Die Talgdrüsen, sichtbares Fett am Rücken nicht verwenden. Grobe Federkiele herausziehen. Die Ententeile mit Salz würzen.
4.
In einem flachen, schweren Bräter zuerst die Ententeile im eigenen Fett langsam von beiden Seiten anbraten, dann herausnehmen und abtropfen lassen.
5.
Zwiebeln, Knoblauch, Aprikosen und Rosinen im Entenfett unter Rühren anbraten. Wild- und Naturreis zugeben und andünsten, salzen. Ca. 15g der Peperonistreifen und 0,5l Wasser zugeben. Die Entenstücke mit der Hautseite nach oben in den Bräter geben.
6.
Bräter schließen und auf der 2. Schiene von unten in den Backofen schieben. Bei 175° 1,25stdn. Garen. Dann den Deckel abnehmen, evtl. 125ml Wasser zugießen und die Hitze auf 225° hochschalten.
7.
Weitere 5-10 Minuten garen. Mit den Haselnüssen, den restlichen Peperonistreifen und der Zitronenmelisse garnieren.

Guten Appetit!