

Essenz von der Wildente mit einem Hauch „Asia“

Rezept für 4 Personen

- *Karkassen von einer Wildente, Schenkel und Keule*
- *500 g Wurzelgemüse*
- *200 g Zwiebeln*
- *1 El Pfefferkörner*
- *1 El Wacholderbeeren*
- *2 Knoblauchzehen*
- *Kräuterstrauß*
- *Salz & Pfeffer*
- *Sojasauce*
- *8 Blatt Wang –Tang –Teig*
- *100 g Eismeergarnelen*
- *Sprossen*
- *Sweat Chilisauce*

Zubereitung

Die Karkassen, Schenkel und 1 Keule in ca. 6 Liter kaltem Wasser ansetzen, Salz & Pfeffer, das Wurzelgemüse und den Kräuterstrauß dazugeben, nun auf Stufe 2 köcheln lassen. Dann durchsieben und abschmecken.

Für die Füllung des Wang –Tang –Teiges Sojasprossen, Eismeergarnelen und das Fleisch von der Keule in feine Scheiben schneiden, den Teig befüllen und zu kleinen Säcken formen, nun in der Friteuse ausbacken.

*Die fertige Suppe in tiefe Teller geben und die Säckchen aufsetzen.
Fertig!*