

ENTENKEULEN MIT KARTOFFELSTOCK UND ROTKRAUT MIT KUMQUATS

4 PERSONEN

Kartoffelpresse

ZUTATEN

ENTENKEULEN

- 8 Entenkeulen
- Quatre-Épices
- Bratbutter zum Braten
- 2 dl Portwein
- 5 dl Entenfond
- 60 g Butter, gewürfelt, eisgekühlt

KARTOFFELSTOCK MIT BEURRE NOISETTE

- 300 g Kartoffeln, festkochend, geschält, gewürfelt
- 1 dl Milch, heiss
- 0,5 dl Rahm
- 40 g Butter, gewürfelt
- Fleur de Sel

GLACIERTE MARRONI

- 300 g Marroni, Tk
- 100 g Zucker
- Etwas Zitronensaft
- 2 Sternanis
- ½ Tl Fenchelsamen
- 1 Tl Ingwer, frisch, in feine Scheiben geschnitten

ROTKRAUT MIT KUMQUATS

- 600 g Rotkraut, küchenfertig, ohne Strunk, in feine Streifen geschnitten
- 2 *Schalotten
- 2 *Nelken
- 1 *Lorbeerblatt
- 1 *Zimtstange
- 40 g *Zucker
- 2 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Rotwein
- 1 El Gänseschmalz
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 200 g Kumquats, gewaschen, geviertelt, entkernt
- 20 g Butter
- 2 El Zucker
- 1 dl Orangensaft

GARNITUR

- 5 Knoblauchzehen, geröstet
- 2 Thymianzweige

Rezept von Ursula Egli, Marion Michels



ZUBEREITUNG

ENTENKEULEN

Den Backofen auf 80°C vorheizen. Die Entenkeulen mit Quatre-Épices einreiben und in heisser Bratbutter ringsum anbraten. Mit dem Portwein und dem Entenfond ablöschen. 90 Minuten in einem Bräter im Backofen garen. Die Entenkeulen aus dem Fond nehmen und den Backofen auf 180°C erhitzen. Die Entenkeulen auf den Grillrost legen und nachbräunen. Den Fond entfetten und die Flüssigkeit einreduzieren. Kurz vor dem Servieren mit der kalten Butter aufmontieren.

KARTOFFELSTOCK MIT BEURRE NOISETTE

Die Kartoffeln in wenig Salzwasser weich kochen. Das Wasser abgiessen, die Kartoffeln trockendämpfen und heiss durch die Kartoffelpresse drücken. Zuerst die Milch, dann die Butter zu den Kartoffeln geben, zu einer locker-luftigen Masse verrühren und mit Salz abschmecken.

BEURRE NOISETTE

Die Butter unmittelbar vor dem Servieren aufschäumen.

GLACIERTE MARRONI

Die Marroni in kochendem Wasser blanchieren. Den Zucker in einer beschichteten Pfanne mit wenig Wasser und einigen Tropfen Zitronensaft karamellisieren. Der Zitronensaft verhindert, dass der Zucker zu stark kristallisiert. Das Ganze mit 1,5 dl Wasser ablöschen und aufkochen. Vorsicht, der heisse Karamell kann spritzen. Die Marroni und die Gewürze in den Sirup geben und bei kleiner Hitze garen. Die Marroni dürfen nicht zu weich werden, da sie sonst zerfallen.

ROTKRAUT

Je eine Nelke in eine Schalotte stecken. Das Gänseschmalz auslassen. Die *Zutaten hinzugeben. Leicht rösten. Das Rotkraut hinzugeben und mit den Gewürzen mischen. Mit der Gemüsebouillon und dem Rotwein ablöschen. Bei kleiner Hitze ca. 60 Minuten köcheln.

KUMQUATS

Die Butter in einer beschichteten Pfanne erwärmen. Die Kumquats hinzugeben, mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren. Mit dem Orangensaft ablöschen und bei kleiner Hitze köcheln, bis der Saft eingekocht ist.

ANRICHTEN

Das Rotkraut in eine weite Form geben. Mit den Entenkeulen und den Kumquats anrichten. Mit den Knoblauchzehen und dem Thymian garnieren. Den Kartoffelstock in eine vorgewärmte Schüssel geben. In die Mitte mithilfe eines Löffels eine Vertiefung machen und die Beurre Noisette einfüllen. Die Marroni separat dazu servieren.

Rezept von Ursula Egli, Marion Michels