

WILDENTE



Wildente

Zubereitung

Entenschenkel

1. Entenschenkel waschen und trockentupfen.
2. Bei starker Hitze in Butter anbraten, Knoblauch hinzufügen.
3. Die übrigen Zutaten hinzufügen, Hitze reduzieren und bei niedriger Hitze köchelnd garen lassen.

Entenbrustfilets

1. Die Filets anbraten; anschließend köcheln lassen oder im Ofen backen, bis das Fleisch rosa ist.

Rotkohlsauce

1. Schalotte und Apfel in Butter dünsten und mit dem Zucker und der Gewürzmischung karamellisieren lassen.
2. Balsamico-Essig hinzufügen und einkochen lassen.
3. Blanchierten Rotkohl, Kalbsbrühe und Lorbeerblätter hinzufügen - köcheln lassen.
4. Lorbeerblätter herausnehmen und die Sauce pürieren.
5. Durch ein Sieb geben und würzen.
6. Die Sauce mit kalten Butterflöckchen verfeinern.

Gemüse

1. Möhren, Fenchel und Pastinaken blanchieren.
2. Pilze in geklärter Butter dünsten, Schalotten hinzufügen.
3. Das blanchierte Gemüse hinzufügen und mit Sherry-Essig und Honig beträufeln. Leicht karamellisieren lassen; Butter hinzufügen, um die Sauce zu binden.

Zutaten (10 Personen)

Entenbrust

- 10 Wildentenbrustfilets
- 10 Entenschenkel
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Stck. Sternanis
- 8 Zweige Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 500 ml Rote-Bete-Saft
- 200 ml Hühnerbrühe

Rotkohlsauce mit pekmez

- 1 Schalotte, fein gehackt
- ½ Apfel (Granny Smith)
- 1 TL Fünf-Gewürze-Pulver
- 50 g Butter
- 1 EL Rohrzucker
- 2 EL Balsamico-Essig
- 400 g Rotkohl, blanchiert
- 2 Lorbeerblätter
- 200 ml Kalbsbrühe
- 100 g Butter
- Salz und Pfeffer

Pure & rustic fries, gemüse

- 500 g Country Cooking Pure & Rustic Fries
- 1 TL Selleriesalz
- 100 g Pastinaken, grob gehackt
- 100 g Junger Fenchel, gehackt
- 100 g Karotten, geputzt - das Grün aufheben
- 100 g Champignons
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 EL Sherry-Essig
- 2 EL Honig
- 100 g Butter



Mit freundlicher Unterstützung