

Geschmorte Entenkeule

Zutaten:

- 4 Entenkeulen
- 3 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Butterschmalz
- Meersalz, Pfeffer
- 100 ml Sherry
- 100 ml Sahne
- 50 g Butter
- 70 g Erbsen (tiefgefroren)
- 8 Minzeblätter

Für den Entenfond:

- 1 Karotte
- ¼ Knolle Sellerie
- ½ Stange Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 750 ml Wasser
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 1 Stängel Petersilie
- 5 weiße Pfefferkörner
- 2 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt

Zubereitung:

Die Entenkeulen auslösen und das Fleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Zubereitung Entenfond: Die Entenknochen klein hacken. Karotte, Sellerie und Lauch putzen, waschen und grob schneiden. Knoblauchzehen ungeschält pressen. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Entenknochen anrösten. Tomatenmark und Gemüse dazugeben und mitrösten. Mit Wasser auffüllen, Gewürze, Knoblauch und Zwiebel dazugeben und ca. 40 Minuten offen köcheln lassen. Dabei den immer wieder aufsteigenden Schaum abschöpfen. Den Entenfond mit Meersalz abschmecken und anschließend durch ein feines Sieb passieren.

Zubereitung Entenfleisch: Schalotten schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und pressen. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die gewürfelten Schalotten und den Knoblauch darin anschwitzen. Das Entenfleisch hinzugeben, kurz anbraten und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Entenfleisch mit Sherry ablöschen, mit 350 ml von dem zubereiteten Entenfond auffüllen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Das Fleisch mit einer Schaumkelle herausnehmen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 50°C warm stellen.

Zubereitung Sauce: Die Sahne in die Sauce geben und den Fond sämig einkochen lassen. Die kalte Butter einrühren und die Sauce damit binden.

Die Minzeblätter waschen, trockentupfen und fein schneiden. Das Fleisch, die Erbsen und die Minze in die heiße Sauce geben und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen:

breite Nudeln