



China *Entenkeule mit Hageländer Garnitur*

Entenkeulen und Speck während 24 Stunden in Kirschlambic, Honig, Rotweinessig, Mirepoix, Knoblauch, Wacholderbeeren, Pfeffer und Salz einlegen.

Fleisch herausnehmen, Marinade sieben.

Marinadengemüse mit Kräutern, Speckwürfeln und Knoblauch in Öl braten und auf ofenfeste Schale legen. In der gleichen Pfanne die Entenkeulen braten, auf das Gemüse legen. Die Hälfte der Marinade dazugießen. Backblech für 20 Minuten in den 220° heissen Ofen schieben. Fleisch von Zeit zu Zeit wenden.

Die andere Marinadenhälfte einkochen, bis sie dickflüssig ist. Das Fleisch aus der ofenfesten Schale in eine andere ofenfeste Platte legen. Mit eingekochter Marinade übergießen.

Geflügelfond zum Marinadengemüse geben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Sieben, Fett abschöpfen und zur Sauce einkochen.

Zwiebeln und Rüben in 1 EL geschmolzener Butter wenden und 1 EL Zucker darüber streuen. Rühren, bis die Rüben zu karamellisieren beginnen. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Apfelscheiben, Kartoffelwürfel und Chicoree in Butter braten. Mit Pfeffer, Salz und einer Prise Muskatnuss würzen.

Randenpüree erhitzen, Pfefferminze einrühren. Püree zusammen mit dem Fleisch, den Garnituren und der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.

ZUTATEN

8 Entenkeulen
(vorzugsweise von wilden Stockenten)
100 g Speckwürfel

FÜR DIE MARINADE UND SAUCE

2 dl Kirschlambic
50 g Honig
0,35 dl Rotweinessig
250 g Mirepoix (Sellerie, Karotte, Zwiebel)
2 Knoblauchzehen
10 Wacholderbeeren
1 Bund Kräuter
5 cl Öl
2 dl Geflügelfond

GARNITUR

200 g kleine blanchierte Zwiebeln
2 Äpfel, geschält, in Scheiben geschnitten
4 Rüben, in Olivenform geschnitten und blanchiert
8 kleine Chicorees, blanchiert
300 g festkochende Kartoffeln, geschält, in Würfel geschnitten und kurz gekocht
1 Rande, geschält, gekocht und mit 1 EL Zucker, 1 EL Essig, 50 g Butter, Pfeffer und Salz püriert
2 EL frische Pfefferminze, fein gehackt
Einige eingelegte Sauerkirschen, die Sauce wird mit Stärke leicht gebunden
100 g Butter, 100 g Zucker
Pfeffer und Salz
Vorhandene Kräuterzweige, frittierte Sellerieblätter und Randenscheiben

Rezept: Felix Alen, www.hofterhode.be