

Enten-Keulen mit Apfel und Maronen geschmort

Für 4 Personen

4 Entenkeulen (à 300 g)	Salz	2 Zwiebeln
4 Äpfel	Zucker	500 g Maronen (vorgegart)
1 Lorbeerblatt	200 ml Geflügelbrühe	Honig, Sojasauce
30 g Kastanienmehl	60 g Weizenmehl	1 Ei
3 EL Butter	20 g Hefe	Kreuzkümmel
120 ml Milch	2 EL Butterschmalz	

Entenkeulen abspülen und trockentupfen. Die Keulen am Gelenk durchschneiden, die Haut anritzen und salzen.

Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. 2 Äpfel schälen und ebenfalls in Spalten schneiden. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Entenkeulen in einem Schmortopf ohne zusätzliches Fett auf der Hautseite knusprig anbraten. Herausnehmen. Zwiebel- und Apfelspalten im Bratfett anbraten, salzen und mit etwas Zucker bestreuen. Maronen und Lorbeerblatt zugeben.

Geflügelbrühe angießen. Die Entenkeulen mit der Hautseite nach oben auf die Maronen-Apfelmischung legen. Zugedeckt, im Backofen ca. 1 Stunde schmoren.

1 EL Honig und 2 EL Sojasauce verrühren. Die Entenkeulen etwa 15 Minuten vor Ende der Garzeit damit bestreichen und offen weiter schmoren.

In der Zwischenzeit Kastanien- und Weizenmehl in eine Schüssel sieben.

Ei trennen. 1 EL Butter zerlassen. Hefe, 1 Prise Zucker, 1 TL Honig und etwas Kreuzkümmel in lauwarmer Milch auflösen. Butter, Eigelb und 1 Prise Salz unterrühren.

Eiermilch mit der Mehlmischung zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.

Schmortopf aus dem Ofen nehmen. Entenkeulen und Maronen herausnehmen.

Den Sud pürieren und etwas einkochen lassen, abschmecken. Mit 1 EL kalter Butter binden.

Keulen und Maronen zurück in den Topf geben und bei 120 Grad weiter schmoren.

Den Blini-Teig mit einem Kochlöffel erneut kräftig verrühren. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

Butterschmalz portionsweise erhitzen. Nacheinander ca. 8-12 kleine Blinis backen. Dabei jeweils 1 EL Teig in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 1-2 Minuten backen.

Die restlichen Äpfel schälen, in Spalten schneiden und in 1 EL Butter kurz braten.

Entenkeulen, Maronen, Apfelspalten und Sauce auf Tellern anrichten. Blinis dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah 12. Dezember 2012