

# Enten-Keulen-Sülze mit Pflaumen-Chutney und Chicorée

## Für 4 Personen

4 Entenkeulen (à ca. 200 g)	4 rote Zwiebeln	1 EL Olivenöl
2 Lorbeerblätter	1 Sternanis	100 ml Portwein
1 L Geflügelbrühe	2 Kolben Chicorée	5 Blatt Gelatine
5 g Agar-Agar	700 g Pflaumen und Zwetschgen	50 g brauner Zucker
2 Gewürznelken	2 Pimentkörner	Salz, Pfeffer
50 ml	heller Balsamessig	50 ml Orangensaft

Die Entenkeulen salzen. 2 Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl in einem Bräter erhitzen. Keulen darin rundherum anbraten. Gewürfelte Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt und Sternanis zugeben. Kurz mit braten und mit Portwein ablöschen. 800 ml Geflügelbrühe zugeben und die Keulen ca. 1.5 Stunden weich schmoren. Die Blätter von 1 Kolben Chicorée lösen. Blätter in übriger Brühe kurz blanchieren. Herausnehmen, kalt abspülen und abkühlen lassen. Die weich gegarten Entenkeulen etwas abkühlen lassen. Anschließend das Fleisch von den Knochen lösen. Haut und Knochen beiseite stellen (Zusammen mit Suppengemüse, einen Fond kochen und einfrieren). Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Schmorfond durch ein Sieb passieren und, falls nötig mit Geflügelbrühe auf 500 ml auffüllen. Mit Agar Agar mischen und aufkochen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und im Fond auflösen. Den Fond nochmal kräftig abschmecken und kalt stellen. Eine Terrine oder Kastenform (ca. 1,5 Liter Inhalt) mit Frischhaltefolie auslegen. Chicoréeblätter durch den leicht gelierenden Fond ziehen. Die Form mit den Blättern auslegen. Übrige Blätter beiseite stellen. Dann das Entenfleisch in den restlichen gelierenden Fond geben und alles in die Form gießen. Kalt stellen und ca. 4 Stunden fest werden lassen. Die Pflaumen und Zwetschgen waschen, trocken reiben, halbieren und entsteinen. Übrige Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Früchte und Zwiebeln mit Zucker, übrigem Lorbeerblatt, Nelken, Piment, Pfeffer und Salz in einem Topf erhitzen. Mit Essig und Orangensaft ablöschen und bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten dünsten. Den restlichen Chicorée putzen, halbieren und den Strunk herausschneiden. Frischen Chicorée und übrigen blanchierten Chicorée in Streifen schneiden. Mit Essig, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Olivenöl marinieren. Die Entensülze aus der Form lösen und vorsichtig in Scheiben schneiden. Mit Pflaumenchutney und Salat servieren. Dazu passt Baguette.

Jacqueline Amirfallah am 13. November 2013