

Geschmorte Entenkeule mit Blaukraut und Kartoffel-Auflauf

Für 4 Personen

Entenkeule:

1 Zwiebel	1 Karotte	50 g Sellerie
50 g Lauch	4 Entenkeulen	Salz, Pfeffer
1 EL Tomatenmark	1/2 EL Mehl	250 ml Geflügelfond
250 ml trockener Rotwein	5 Wacholderbeeren	1 Zweig Thymian

Kartoffelaufbau:

500 g Kartoffeln	Salz	1 EL Butter
4 Eier	2 EL Sahne	2 EL Mehl
Pfeffer, Muskat		

Blaukraut:

600 g Rotkohl	1 rote Zwiebel	2 EL Butterschmalz
250 ml trockener Rotwein	250 ml Geflügelbrühe	100 ml Orangensaft
50 g Apfelmus	80 g Preiselbeeren	2 Gewürznelken
Salz, Pfeffer, Zimt		

Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und würfeln. Lauch putzen, waschen und ebenfalls würfeln.

Die Entenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Schmortopf von allen Seiten gut anbraten. Dann das vorbereitete Gemüse zugeben und mit anrösten.

Dann Tomatenmark untermischen und kurz mitrösten. Mehl darüber streuen und mit Geflügelfond und Rotwein ablöschen. Die Wacholderbeeren andrücken und mit dem Thymianzweig zugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze die Keulen ca. 1 Stunde weich schmoren.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen.

Für das Blaukraut den Rotkohl in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls in Streifen schneiden.

In einem Topf Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Rotkohl zugeben, mit dem Rotwein und der Geflügelbrühe ablöschen.

Orangensaft, Apfelmus, Preiselbeeren und Nelken zugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer und einer Prise Zimt würzen. Solange köcheln lassen, bis das Kraut weich und die Flüssigkeit nahezu vollständig eingekocht ist.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

4 Souffléformen mit Butter ausfetten.

Wenn die Kartoffeln weich gekocht sind, abschütten, wieder in den Topf geben und kurz gut ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken.

Eier und Sahne unter die Kartoffeln rühren und das Mehl untermischen. Die Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kartoffelmasse in die vorbereiteten Souffléförmchen füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

Wenn die Entenkeulen weich sind, diese aus der Sauce nehmen. Dann die Soße abpassieren und abschmecken. Die Entenkeulen wieder in die Soße legen und bis zum Servieren weiter köcheln lassen.

Souffléförmchen aus dem Ofen nehmen, kurz stocken lassen, dann den Kartoffelaufbau aus der Form stürzen. Entenkeulen anrichten, die Sauce angießen und Kartoffelaufbau und Blaukraut dazu reichen.

Otto Koch am 22. Dezember 2016