

Enten-Keule mit Wurzel-Gemüse und Bratkartoffeln

Für 4 Personen

Für die Bratkartoffeln:

500 g Kartoffeln, vorw. festk.	Salz	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 Stängel glatte Petersilie	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	25 g Butter	

Für die Entenkeulen:

1 Topinambur	1 Petersilienwurzel	1 Möhre
1 Pastinake	50 g Lauch	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	4 Entenkeulen (à 175 g)	Salz
4 EL Rapsöl	2 EL Tomatenmark	125 ml Portwein
100 ml trockener Rotwein	125 ml Geflügelfond	4 Wacholderbeeren

Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten bissfest garen. Dann abgießen und etwas ausdampfen lassen. Die Kartoffeln pellen und abkühlen lassen. Dies kann auch schon am Vortag gemacht werden.

Für die Entenkeulen Topinambur, Petersilienwurzel, Möhre und Pastinake waschen, putzen, schälen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden.

Den Lauch längs aufschneiden, waschen, trocken schütteln und in 2 bis 3 cm dicke Stücke schneiden.

Die Zwiebel schälen und vierteln, dabei den Wurzelansatz nicht entfernen.

Den Knoblauch in der Schale andrücken.

Die Entenkeulen waschen, trocken tupfen und mit Salz würzen.

Den Backofen auf 140 Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Rapsöl in einem Bräter erhitzen und die Entenkeulen darin rundherum etwa 5 Minuten braten (in der Zeit tritt das Fett aus der Haut aus).

Dann das vorbereitete Wurzelgemüse dazugeben und etwa 5 Minuten mitbraten und anrösten. Tomatenmark untermischen.

Alles mit Salz würzen und den Port- und Rotwein angießen.

Den Fond hinzufügen, die Keulen mit der Hautseite nach oben auf das Gemüse legen und im Backofen etwa 35 Minuten knusprig braten.

Anschließend die Keulen herausheben und die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen.

Das Gemüse beiseitestellen. Die Sauce sämig einkochen, dabei die angedrückten Wacholderbeeren etwa 10 Minuten mitkochen. Anschließend die Sauce nochmals passieren und abschmecken.

Für die Bratkartoffeln Rosmarin, Thymian und Petersilie abbrausen und trocken schütteln.

Die Petersilienblätter abzupfen und fein schneiden.

Den Knoblauch in der Schale andrücken. Die geschälten Kartoffeln in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin auf beiden Seiten goldbraun braten, Rosmarin, Thymian und Knoblauch mitbraten.

Die Kartoffeln mit Salz würzen. Die Butter dazugeben, die Kartoffeln darin schwenken und mit der Petersilie bestreuen.

Das beiseite gestellte Wurzelgemüse in die Sauce geben und erhitzen. Entenkeulen mit der Hautseite nach oben darauf legen und erwärmen.

Die Sauce und Gemüse auf Teller verteilen und jeweils eine Entenkeule sowie Bratkartoffeln dazu anrichten.

Andreas Schweiger am 24. Februar 2022