

Confierte Enten-Keulen auf italienisch

Für 4 Personen

Entenkeulen:

4 Entenkeulen	5 Zweige Thymian	4 Zweige Rosmarin
2 Zweige Majoran	0,5 Knolle Knoblauch	1,5 kg Gänseschmalz
1 Apfel	4 Schalotten	100 ml Mineralwasser
Pfefferkörner, schwarz	Meersalz, grob	

Graupenrisotto:

400 g Perlgraupen	3 EL Butter	4 Schalotten
1 Karotte	50 ml Weißwein	1 l Geflügelbrühe
4 Blätter Wirsing	1 EL Majoranblätter	40 g Parmesan
Salz	Pfeffer	

Entenkeulen:

Die Entenkeulen mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Den Knoblauch grob zerkleinern und mit den Rosmarinzweigen, Majoranzweigen und vier Thymianzweigen zu den Entenkeulen geben. Die gewürzten Entenkeulen mit Folie abgedeckt im Kühlschrank circa zwölf Stunden marinieren lassen. Nach sechs Stunden einmal wenden. Den Apfel halbieren. Die Schalotten schälen und ebenfalls halbieren. Gänseschmalz in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur schmelzen lassen. Das Mineralwasser dazugeben. Die Entenkeulen, den Apfel, einen Thymianzweig und die Schalotten einlegen und circa zwei Stunden leicht köcheln lassen. Die Entenkeulen vorsichtig mit einer Schaumkelle herausnehmen und warm halten. Kurz vor dem Servieren im Backofen bei Grillstufe kross werden lassen. Mit Salz und leicht zerdrückten Pfefferkörnern würzen.

Graupenrisotto:

Schalotten und Karotte putzen und fein würfeln. Die Schalotten, Karottenwürfel und Graupen in zwei Esslöffel Butter glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Die Geflügelbrühe aufkochen lassen und das Graupenrisotto immer wieder mit heißer Brühe bedecken. Einkochen lassen, rühren und so abwechselnd weich garen. Die Wirsingblätter waschen und den weißen Strunk entfernen. Die Blätter in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. In Eiswasser abschrecken, herausnehmen und in zwei Mal zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Den Wirsing in das Graupenrisotto geben und mit Salz, Pfeffer, Majoranblättern, restlicher Butter und geriebenem Parmesan abschmecken. Das Graupenrisotto auf vier vorgewärmten Tellern anrichten und die confierte Entenkeulen darauf verteilen und sofort servieren.

Cornelia Poletto am 27. November 2009