

Enten-Satés, Apfel-Rosmarin-Kompott, Kartoffel-Knödeln

Für vier Portionen

Für das Kompott:

3 Äpfel (mittelgroß)	2-3 Rosmarinzweige	50 g Butter
50 g Zucker	100 ml Weißwein	1 TL Speisestärke
$\frac{1}{2}$ Limone	Salz	Pfeffer

Für die Knödel:

800 g Kartoffeln (mehligk.)	60 g Speisestärke	2 Eigelbe
1 TL Salz	50 g Macadamianüsse (gemahlen)	50 g Butter

Für die Ente:

2 Entenbrüste á ca. 300 g	8 Lange Zimtstangen	3-4 EL Tandoori Paste
2-3 EL Sonnenblumenöl		

Kartoffeln gründlich waschen und im 200 Grad heißen Backofen eine Stunde garen. Äpfel waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Rosmarinnadeln abstreifen und fein hacken. Zucker und Butter in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen. Apfelspalten zugeben, kurz anschwitzen. Dann mit Weißwein ablöschen und gehackten Rosmarin untermischen. Das Ganze mit etwas Stärke leicht binden und mit Salz, Pfeffer und mit dem Saft der Limone würzen. Kompott abkühlen lassen. Kartoffeln halbieren, mit der Schnittfläche in die Kartoffelpresse legen und durchpressen. Schalen entfernen und so die restlichen Kartoffeln durchpressen. Eigelbe, Speisestärke und Salz zugeben und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Mit angefeuchteten Händen aus dem Teig Knödeln formen, der Hand rund rollen. Reichlich Salzwasser in einem großen flachen Topf zum Kochen bringen. Die Knödel hineingeben, Hitze reduzieren und zehn Minuten ziehen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen. Entenbrüste abbrausen, trocken tupfen und der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Zimtstangen der Länge nach halbieren und mit dem Messer an einem Ende spitz zuschneiden. Entenstreifen wellenartig auf die halbierten Zimtstangen aufspießen. Entenfleisch gleichmäßig dünn mit der Tandoori-Paste einstreichen, Spieße in einer heißen Pfanne mit etwas Öl auf jeder Seite circa drei bis vier Minuten braten. Fleisch abschließend mit Salz, Pfeffer würzen. Butter und Macadamianüsse in eine Pfanne geben und darin goldbraun rösten. Knödel darin schwenken. Knödel mit dem Kompott und den Satés auf Tellern anrichten.

Johann Lafer am 27. September 2014