

Enten-Keule geschmort mit Rotwein und Lorbeer

Für 2 Personen

2 Zwiebel	1 Karotte	1/8 Knollensellerie
2 Entenkeulen	1 ½ EL Butterschmalz	1 TL brauner Zucker
50 ml roter Portwein	300 ml trockener Rotwein	300 ml Geflügelbrühe
8 frische Lorbeerblätter	1 Sternanis	Speisestärke
Salz, Pfeffer	Lebkuchengewürz	1-2 EL Zwetschgenmarmelade

Die Zwiebeln, die Karotte und den Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden.

Die Entenkeulen beidseitig salzen.

1 EL Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Entenkeulen darin von allen Seiten leicht braun anbraten. Die angebratenen Entenkeulen aus dem Bräter nehmen.

Die Zwiebel-, Karotten- und Selleriewürfel in dem heißen Bratensatz kräftig anbraten, dann mit dem braunen Zucker bestreuen und karamellisieren.

Das karamellierte Gemüse sofort mit dem Portwein ablöschen, dann mit Rotwein auffüllen.

Anschließend mit der Geflügelbrühe auffüllen und aufkochen.

Die Entenkeulen mit den Lorbeerblättern und dem Sternanis in den Sud legen und nochmals aufkochen.

Den Bräter mit einem Deckel abdecken und die Entenkeulen im auf 140°C vorgeheizten Backofen (Umluft) 2 ½ Stunden weich schmoren.

Die gegarten Entenkeulen aus dem Schmorsud nehmen und kurz auf einem Teller abkühlen lassen. Den Bräter auf den Herd stellen, den Schmorsud aufkochen und auf die gewünschte Konsistenz einköcheln. Den Schmorsud dann durch ein feines Sieb passieren und mit der in etwas kaltem Wasser angerührten Speisestärke leicht cremig binden.

Die Sauce mit Salz, Pfeffer und dem Lebkuchengewürz abschmecken und mit der Zwetschgenmarmelade süß-säuerlich abrunden.

Die Haut von den Entenkeulen abziehen und die Keulen in der heißen Sauce warm halten. Die Entenhaut in feine Streifen schneiden.

Das restliche Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Entenhaut darin bei mittlerer Temperatur langsam knusprig braten. Die geröstete Entenhaut aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Entenhaut separat reichen nicht wieder in die Sauce legen, sonst wird sie weich.

Alexander Herrmann am 18. Februar 2021