

Enten-Keule mit Rosenkohl, Apfel und Topinambur-Chips

Für 4 Personen:

Für das Geflügel:

4 Entenkeulen	1 Möhre	1 Pastinake
3 rote Zwiebeln	2 Sternanis	1 Stange Zimt
2 Zehen Knoblauch	200 ml Geflügelbrühe	Salz
Pfeffer	0.5 TL Baharat	Olivenöl
1 EL Ahornsirup		

Für das Gemüse:

500 g Rosenkohl	2 Äpfel	2 Schalotten
Butter	Ahornsirup	Salz, Pfeffer
Muskatnuss	Apfelessig	

Für die Topinambur-Chips:

150 g Topinambur	Salz	Olivenöl
------------------	------	----------

Für das Geflügel:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Keulen gut säubern, trocknen, salzen und pfeffern. Das Gemüse putzen und in Stücke schneiden. Die Knoblauchzehen etwas andrücken. Olivenöl in einem Bräter erhitzen und Gemüse sowie Keulen darin anbraten. Die Brühe angießen und Sternanis, Zimt und Knoblauch hinzufügen. 30 Minuten im Ofen garen.

Ahornsirup und Baharat mit etwas Olivenöl vermengen. Die Keulen aus dem Ofen nehmen und den Bratensud durch ein Sieb gießen. Das Fleisch mit der Gewürzmasse bestreichen. Wieder in den Ofen stellen und nochmals 15-20 Minuten garen.

Für das Gemüse:

Den Rosenkohl putzen und den Strunk keilförmig herausschneiden. Die Rosenkohlköpfe etwas andrücken und entblättern. Die Schalotten schälen und würfeln. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Spalten schneiden.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und den Rosenkohl darin kurz anschwitzen, er sollte knackig bleiben. Die Äpfel hinzufügen und ebenfalls etwas anschwitzen. Mit Ahornsirup, Pfeffer und Salz würzen. Zum Schluss noch etwas Muskatnuss und 1 Spritzer Apfelessig dazugeben.

Für die Topinambur-Chips:

Die Topinamburknollen gut waschen und mit Schale hobeln. Olivenöl in einem Topf leicht erhitzen und die Chips darin goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Anrichten:

Rosenkohl und Äpfel auf Teller geben. Die Entenkeule daraufsetzen und etwas von dem Bratenfond angießen. Die Topinambur-Chips auf den Tellern verteilen und alles mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Tarik Rose am 08. November 2021