

Enten-Keule mit Wurzel-Gemüse und Rotwein-Birnen

Für 4 Personen

Entenkeulen:

4 Entenkeulen	Petersilie	2 Karotten
1 Petersilienwurzel	2 Zwiebeln	3 EL Tomatenmark
150 ml Portwein	150 ml Rotwein trocken	1 Knoblauchzehe
Meersalz	125 ml Gemüsefond	4 Wacholderbeeren
4 EL neutrales Öl		

Rotweinbirne:

100 g Zucker	500 ml Rotwein	2 Birnen
1 Prise Salz		

Das Gemüse schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen, aber ganz lassen und für den Geschmack zum Gemüse komplett hinzugeben vor Verzehr wieder herausnehmen.

Die Enten-Keulen salzen und in dem Öl bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten in einem Bräter anbraten. Diese Zeit ist nötig, damit das Fett der Haut ausgelassen wird. Jetzt das Wurzel-Gemüse dazugeben und weitere 5 Minuten anbraten. Die Enten-Keulen herausnehmen und das Tomatenmark dazugeben und ca. 4 Minuten mitrösten, dann umrühren. Anschließend Enten-Keulen wieder zum Gemüse geben und alles salzen und mit Port- und Rotwein ablöschen.

Den Fond aufgießen und den Bräter bei 120 °C ca. 35 Minuten in den Ofen geben. Anschließend alles durch einen Sieb passieren, Keule und Gemüse aufbewahren und die Sauce weiter reduzieren. Wacholder in einem Mörser anstoßen und während der letzten 10 Minuten zugeben.

Die Birnen schälen. Den Zucker in einem Topf erhitzen bis er zuerst flüssig und dann goldgelb wird. Mit dem Rotwein ablöschen, salzen und um 1/5 reduzieren. Die geschälten Birnen halbieren, entkernen, in Würfel schneiden, in den Fond geben und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Das Ragout in einem tiefen Teller anrichten und die Rotwein-Birnen-Würfel darüber geben. Als Beilage passen Klöße, Spätzle oder Salzkartoffeln.

Andreas Schweiger am 16. November 2021