

Enten-Keulen im Backofen

Für 4 Personen

4 Stk. Entenkeulen mit Haut (à 250-300g)	200 g rote Zwiebeln	200 g Karotten
150 g Knollensellerie	500 ml Rotwein	800 ml Geflügelbrühe
1 Blatt Lorbeer	1 Scheibe durchw. Speck	100 g Sahne
50 g Mehlbutter	3 Stk. rote Zwiebeln	3 Stk. Birnen
100 g Maronen	1 TL Lebkuchengewürz	2 Stk. Mandarinen
2 EL Rapsöl	Meersalz	Pfeffer

Entenkeulen salzen, mit Öl in einem großen Bräter rundum, besonders auf der Haut, kräftig braun braten.

Rote Zwiebeln, Karotten und Sellerie schälen, in grobe Stücke schneiden und mit anbraten. Anschließend mit dem Rotwein ablöschen, reduzieren, mit der Brühe bedeckt auffüllen, Lorbeer und Speck zugeben, erneut aufkochen, mit einem Deckel verschließen und im auf 180 Grad Umluft vorgeheizten Backofen 30 Minuten garen. Anschließend die Temperatur auf 140 Grad reduzieren und die Keulen etwa 2,5 Stunden weich schmoren.

Anschließend die Keulen aus dem Bräter nehmen, den Schmorsud durch ein feines Sieb in einen Topf passieren und dabei das Gemüse etwas ausdrücken.

Servieren der Entenkeulen als Frikassee Das Fleisch der Entenkeulen von Haut und Knochen lösen und in grobe Stücke zupfen. Den Schmorsud aufkochen, die Sahne unterrühren und mit etwas Mehlbutter binden. Die Zwiebeln in die kochende Sauce geben und kurz darin garen. Birnen, Maronen, Lebkuchengewürz, Abrieb und Filets der Mandarinen sowie das gezupfte Fleisch unterheben, vom Herd nehmen, 20 Minuten ziehen lassen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Als Beilage eignet sich ein Kartoffelgratin oder auch Rösti.

Alexander Herrmann am 18. Januar 2022