

BRATKARTOFFELPÜREE | ENTENKEULE | WURZELGEMÜSE



Zutaten Bratkartoffelpüree

ausreichend für 2-3 Personen

- 600 g Kartoffeln, mehligkochende
- 100 g durchwachsener Speck
- 1 TL Butter
- 1 Zwiebel
- 250 g Schlagsahne
- Muskatnuss
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen bis sie gar sind. Abschütten und gut ausdampfen lassen. Noch heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Zwiebel schälen und klein würfeln. Speck in Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebel und Speck bei mittlerer Hitze andünsten. Die Sahne angießen und ca 10 Minuten bei mittlerer Hitze einreduzieren.

Den Sahne-Mix durch ein Sieb in die Kartoffelmasse gießen, mit Muskatnuss, Salz & Pfeffer abschmecken und das Bratkartoffelpüree schaumig schlagen.

BRATKARTOFFELPÜREE | ENTENKEULE | WURZELGEMÜSE



Zutaten Entenkeule & Wurzelgemüse

ausreichend für 2-3 Personen

- 1 Petersilienwurzel
- 1 Pastinake
- 1 Möhre
- 1 Rote Beete
- den unteren (weißen) Teil vom Lauch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2-3 Entenkeulen
- 2 El Tomatenmark
- 125 ml Portwein
- 100 ml Rotwein
- 150 ml [Geflügel- oder Entenfond](#)
- 4 Wacholderbeeren
- Rapsöl
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Für die Entenkeulen das Wurzelgemüse waschen, putze, schälen und alles in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Den Lauch längs aufschneiden, waschen, trocken schütteln und ebenfalls in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und vierteln, dabei den Wurzelansatz nicht entfernen. Den Knoblauch Schälen und in Scheiben schneiden. Die Entenkeulen waschen, trocken tupfen und mit Fleur de Sel würzen

Den Backofen auf 120°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Öl in einem Bräter erhitzen und die Entenkeulen darin rundherum anbraten und herausnehmen. Das Wurzelgemüse hineingeben und anrösten. Alles mit Salz würzen, das Tomatenmark hinzugeben und ca. 5 Minuten rösten lassen. Den Rotwein und den Portwein angießen und die Röststoffe vom Boden lösen. Zum Schluss mit dem Geflügelfond auffüllen. Die Entenkeulen mit der Haut nach oben auf das Gemüse legen und den Bräter in den Backofen schieben. Ca. 30 Minuten knusprig braten lassen.

Den Bräter aus dem Ofen holen, die Entenkeulen herausnehmen, die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen. Die Wacholderbeeren andrücken und in der Sauce mitkochen. Die Sauce gut einreduzieren lassen und ein Stück eiskalte Butter hineingeben und mit einem Schneebesen verrühren. Wenn die Sauce immer noch zu dünn ist eventuell mit etwas Stärke abbinden.

Das Wurzelgemüse zum Schluss in die Sauce geben und gut erhitzen. Dann das Bratkartoffelpüree auf dem Teller anrichten, das Wurzelgemüse daneben anrichten und die Entenkeule oben auflegen. Etwas Sauce zusätzlich dazugeben.