

KNUSPRIGE BAUERNENTE MIT MARONEN, BRATAPFEL UND KARTOFFELRÖLLCHEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für die Ente

1 Ente, ca. 2 kg ohne Innereien
feines Salz, schwarzer Pfeffer
a.d. Mühle

Die Ente unter fließendem Wasser innen und außen abspülen und mit Küchentuch gründlich trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle innen würzen. Von außen nur mit feinem Salz. Die Ente für ca. 25 - 30 Minuten bei Zimmertemperatur temperieren lassen.

Für die Füllung

1 gewürfelter Apfel
1 gewürfelte Zwiebel
50 g Dörripflaumen
50 g Soft Cranberrys

Die Füllung in die Bauchhöhle der Ente geben. Entlang der Öffnung, waagrecht mit 7 - 9 Zahnstocher oder Spießen beide Seiten fixieren. Mit einem Küchengarn schlaufenförmig binden. Nochmals ca. 30 Min. stehn lassen.

Zum Garen

100 g Beifuß
200 g Schalotten
100 g junger Knoblauch
400 g Wurzelgemüse

Den Beifuß nun auf einen Gareinsatz des Dampfgarers oder ein Gargitter legen und die Ente daraufstellen. Bei ca. 68°C, 80 % Dampf die Ente 25 - 30 Min. dämpfen, damit sich die Fettporen öffnen und schonend auf das Garen im Ofen vorbereitet wird.

In der Zwischenzeit Schalotten, jungen Knoblauch, Wurzelgemüse schälen und grob würfeln

50 g Butter
1 EL Tomatenmark
200 ml Rotwein
50 ml helle Sojasauce
600 ml dunkler Geflügelfond
2 Lorbeerblätter
1 TL Korianderkörner
1 TL schwarze Pfefferkörner

Danach in Butter langsam anschwitzen, Tomatenmark zugeben und solange abbrennen bis sich ein stärkehaltiger Belag am Topfboden abzeichnet. Mit Rotwein, Sojasauce ablöschen und Geflügelfond aufgießen. Den Schmorsud auf ein tiefes Backofenblech geben und die vorbereitete Ente darauf stellen. Die Ente nun bei Ober- Unterhitze auf zweiter Schiene zuerst 1. Stunde bei 120°C, danach eine weitere Stunde bei 140°C und die letzten 30 Min. 180°C garen. Dabei mit dem entstandenen Sud alle 30 Min. gleichmäßig übergießen.

KNUSPRIGE BAUERNENTE MIT MARONEN, BRATAPFEL UND KARTOFFELRÖLLCHEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für die Glasur

100 g Glukose oder Akazienhonig
50 ml Pflaumenwein
50 ml Entensud
100 g Rohrzucker
20 g Dextrosepulver
(aus dem Supermarkt-
Nahrungsergänzung)

Die Glukose zusammen mit Pflaumenwein, Entensud, Rohrzucker, Dextrosepulver zum Kochen bringen und vollständig darin auflösen. Anschließend die fast fertige Ente aus dem Ofen nehmen und großzügig damit einpinseln. Den Backofengrill auf ca. 240 °C vorheizen und die Ente auf unterster Schiene langsam bräunen. Dabei regelmäßig mit der Glasur einpinseln.

Für das Pesto

20 g geröstete Pinienkerne
½ junge Knoblauchzehe
1 Bund gezupfte Blattpetersilie
100 ml mildes Olivenöl
25 g geriebener Parmesan
feines Salz
schwarzer Pfeffer a.d. Mühle

Alle Zutaten in einen hohen Mixbecher geben und mit Hilfe eines Stabmixers zu einem Pesto verarbeiten. Danach mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Für die Röllchen

500 g große, mehlig-kochende
Kartoffeln
100 g grobes Meersalz

50 g Mehl
2 Eigelb Gr. M
feines Salz
Muskatnuss
Speisestärke zum Bearbeiten
50 g Butter

Die Kartoffeln waschen und trocken tupfen. Das Meersalz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, die Kartoffeln darauf legen und im Backofen bei 200 °C, ca. 1 Stunde garen. Danach die Kartoffeln halbieren, mit der Schnittseite in die Kartoffelpresse legen und durchdrücken. Somit bleibt die Schale in der Presse. Danach die Schale entfernen und fortfahren bis alle Kartoffeln aufgebraucht sind. Die gepressten Kartoffeln mit Mehl und Eigelb zu einem glatten Teig vermengen und mit Salz, Pfeffer würzen. Frischhaltefolie auf die Arbeitsfläche legen und mit Stärke bestreuen. Die Masse mit einem Nudelholz ca. 1 cm dick Rollen ausrollen. Mit Pesto bestreichen, aufrollen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Anschließend mit Butter in einer heißen Pfanne von beiden Seiten 3 - 4 Min. braten.

KNUSPRIGE BAUERNENTE MIT MARONEN, BRATAPFEL UND KARTOFFELRÖLLCHEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für die Maronen

50 g Zucker
60 ml Ahornsirup
100 ml Sahne
200 g Maronen, vorgegar
feines Salz, schwarzer Pfeffer a.d.
Mühle

Den Zucker in einer Pfanne unter stetig ansteigender Hitze hellbraun karamellisieren. Mit Sirup ablöschen und der Sahne aufgießen. Die Glasur nun leicht einkochen lassen und die Maronen darin fertig garen. Dabei die Maronen gelegentlich durchschwenken. Zum Schluss mit feinem Salz und schwarzem Pfeffer a.d. Mühle abschmecken.

Für das Kompott

8 ElstarÄpfel
80 g Kastanienhonig
Saft von ½ Zitrone
Backpapier
25 g Butterschmalz
1 Msp. Zimt

Die Äpfel schälen und mit einem Apfelausstecher die Kerne entfernen. Den Honig leicht erwärmen und mit dem Zitronensaft verrühren. Die Äpfel rundherum mit Honig-Zitronensaft einpinseln bis die Flüssigkeit aufgebraucht ist. Nun einen flachen, breiten Topf mit Backpapier auskleiden und mit Butterschmalz einreiben. Die Äpfel nebeneinander aufstellen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C - 190°C Ober- Unterhitze auf zweiter Schiene ca. 20 - 25 Min. zusammen fallen lassen. Anschließend die Äpfel mit Hilfe einer Flotten Lotte zu einem feinen Kompott verarbeiten und mit Zimt verfeinern.

Für die Röllchen

500 g große, mehlig-kochende
Kartoffeln
100 g grobes Meersalz

50 g Mehl
2 Eigelb Gr. M
feines Salz
Muskatnuss
Speisestärke zum Bearbeiten
50 g Butter

Das Bratapfelkompott tropfenförmig auf die Teller streichen.

Die Ente tranchieren und jeweils ein Stück Brust und Keule mittig auf der Sauce platzieren. Die Maronen seitlich danebenlegen. Zum Schluss die Röllchen dazugeben und rasch servieren.