

Canard Classique (für 2 Personen)

Originalrezept von Sternekoch Holger Lutz

Hotelrestaurant Endtenfang im Althoff Hotel Fürstenhof

Für dieses Gericht verwenden wir besonders fleischige, junge Freilandenten, die nur sechs Wochen alt sind und 2000 g schwer.

Die Enten werden innen wie außen mit einer Gewürzmischung aus Beifuß, Majoran, Thymian, Basilikum, Salz und Pfeffer eingerieben und mit dem Rücken nach unten in eine Bratenpfanne gelegt; der Boden ist mit Wasser leicht bedeckt.

Die Bratzeit beträgt 50 Minuten bei 200°C.

Unser Saucen Geheimnis:

Den intensiven Entengeschmack erreichen wir durch das Hinzufügen von einem Löffelchen Enten-Glace, hergestellt aus kräftigem Entenfond, den man stark einkochen läßt. Für die Pfefferrahmsauce läßt man feingehakte Schalotten in Butter glasig werden, gibt zerdrückte grüne Pfefferkörner hinzu, löscht mit einem Schuß Cognac ab, füllt mit Crème double auf und gibt jetzt die Enten-Glace hinzu. Die Sauce muß einmal kräftig aufkochen und wird mit gehackter Petersilie und einem Stück Butter verfeinert.

Die warmgestellte Ente wird tranchiert und zunächst nur das Brüstchen mit Calvados-Apfelspalten, Pfefferrahmsauce, kleiner Wirsingroulade und Birnen-Kartoffelgratin serviert.

Danach reichen wir ein erfrischendes Sorbet, das Keulchen folgt mit Pilzen der Saison in Sahne.

Guten Appetit!