

Ente von Kopf bis Fuß

Originalrezept von Sternekoch Matthias Diether

Gourmetrestaurant „first floor“ im Hotel Palace Berlin

Sesamcrème

- 200g schwarzer Sesam
- 50g Butter
- 100ml Sahne

Sesam rösten, mit Sahne aufgießen und weich köcheln lassen. Mit Butter zu einer homogenen Crème vermischen.

Auberginencrème

- 2 Auberginen
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 150ml Milch

Auberginen würfeln und bis zur Verwendung in Zitronenwasser einlegen. Schalotten und Knoblauch leicht anschwitzen. Auberginenwürfel hinzugeben. Das Ganze mit Milch auffüllen und garkochen. Abschließend zu einer homogenen Crème vermischen, ggf. unter weiterer Milchzugabe.

Gänsestopfleber

- ½ Gänsestopfleber
- 3 EL Fleur de Sel
- 2 EL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 5cl Portwein (reduziert)
- 5cl Süßwein (reduziert)
- 2cl Cognac
- Shiitake Pilz

Die geputzte Leber in den genannten Ingredienzien(bis auf Shiitake) marinieren und 24 Std. ruhen lassen. Dann in eine Form geben und bei 87°C für 7min pochieren lassen. Danach sofort in Eiswasser geben. Abschließend die Leber portionieren und in gehobeltem Shiitake wälzen.

Auberginenstifte und -scheiben

Auberginen in Stifte schneiden (2x2x5cm) und 30min pochieren. Abschließend mit Shiitakefond glasieren.

Aubergine ausstechen und ohne Öl goldgelb braten. Bis zur Verwendung in Shiitakefond ziehen lassen.

Shiitake

Die Pilze ausstechen und in Butter auf der Oberseite kurz anbraten. Als Garnitur zu verwenden.

gebratene Entenbrust

Die Haut einritzen und die Brust ohne Fett erst langsam auf der Hautseite und dann kurz auf der Fleischseite anbraten. Bei 160°C für ca. 8min. in den Ofen geben und danach 5min. ruhen lassen.

Entenjus (für die Consommée)

- 1kg Entenkarkasse
- 50ml Öl
- 100g Karotten
- 100g Lauch
- 100g Sellerie
- 2 EL Tomatenmark
- je 1 Thymian- und Rosmarinzweig
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Wacholderbeeren
- 250ml Rotwein
- 250ml Portwein
- 150ml Madeira
- 1kg Eiswürfel

Die Knochen zerteilen und in Öl gut anbräunen lassen. Das grob gewürfelte Gemüse hinzufügen, das Ganze weitere 10min anrösten und dann Tomatenmark, Gewürze und Knoblauch untermischen. Mit Port- und Rotwein nach und nach (4x) ablöschen. Die Eiswürfel hineingeben und bei mittlerer Hitze drei bis vier Stunden köcheln lassen. Zwischendurch immer wieder abschäumen. Den durch ein Sieb passierten Fond nochmals auf die halbe Menge reduzieren und abschließend erkalten lassen.

Entenconsommé

- 4 Entenbrüste oder ausgelöste Keulen
- 1 Karotte
- 1/3 Sellerie
- 1 Staudenselleriestange
- 1/2 Zwiebel
- 60g Eiweiß (von ca. vier Eiern)
- 200gr Eiswürfel
- kl. Bund Koriander

Entenbrust bzw. Keulen mit dem Gemüse entweder in einen Fleischwolf geben oder grob zerteilen und in einen Mixer geben. Die Masse mit dem Eiweiß gut vermengen und mit den Eiswürfeln bei kleiner Hitze langsam köcheln lassen bis sich die Trubstoffe zu einem kompakten Schaumteppich absetzen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und ca.



10min ziehen lassen. Die Korianderblätter in ein Passiertuch geben und den Sud langsam und vorsichtig, die Trubstoffe sollen sich nicht wieder im Sud verteilen, durchlaufen lassen. Die Consommé nochmals um $\frac{1}{3}$ der Menge reduzieren und abschließend erkalten / gelieren lassen.