

Geschmorte Entenkeule mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

Originalrezept von Sternekoch Franz Feckl

Landhaus Feckl

Krosse Oldenburger Bauernente

Innereien, Flügelknochen und Fett entfernen und beiseite legen. Ente kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf ein Gitter legen, im Ofen bei 150°C 60min garen (abtropfendes Fett zwischendurch leeren und aufbewahren). Anschließend 10 min bei 180°C weitergaren, danach bei geschlossener Ofentür 10 min ruhen lassen.

Während des Garens die Flügelknochen und den Hals klein hacken und in einer Pfanne anbraten. Ente aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen, anschließend Brust und Keule vom Knochen lösen, und mit der Hautseite nach oben auf ein Ofenblech legen.

Für die Sauce

- geröstete Flügelknochen und Hals
- ausgelöste Knochen
- 2 Zwiebeln
- etwas Karotte und Sellerie
- Entensatz
- Kalbsfond dunkel

Flügelknochen, Hals und die ausgelösten Knochen in Entenfett langsam anbraten (ca. 15 min) Zwiebeln, Karotten und Staudensellerie zugeben, mit rösten und mit gesammeltem Entensatz und dunklem Kalbsfond bedeckt auffüllen.

40 Minuten leicht köcheln lassen. Sauce passieren, eventuell einkochen und mit Kartoffelstärke etwas binden.

Kartoffelknödel

- 400g gekochte Kartoffeln vom Vortag
- 400g Knödelteig halb-halb
- 3 EL. Mondamin
- Salz, Muskat
- 1 Eigelb

Knödelteig mit den durchgepressten gekochten Kartoffeln vermengen, Eigelb und Mondamin zugeben, würzen und kräftig verkneten. Mit einer Schöpfkelle gleichmäßige Kugeln formen und mit den Fingern eine Mulde eindrücken.

In Butter geröstete Croutons einlegen und Knödel formen. In kochendes, leicht abgebundenes Wasser einlegen und ca. 20 min. ziehen lassen.

Rotkohl marinieren

- 2 kg Rotkohl fein geschnitten
- 400ml Wasser
- 400ml Rotwein
- 100ml Essig
- Zucker und Salz
- 1 Zimtstange
- und ein Gewürzbeutel mit: Pfefferkörnern, Wacholder und 2 Nelken

Alles zusammen vermengen und einen Tag marinieren.

Rotkohl garen

- 2 Zwiebeln in feine Ringe
- 2 Äpfel geschält, feine Scheiben
- 3 Esslöffel Rundkornreis
- 200g Preiselbeeren
- 200g Apfelmus

Zwiebeln und Äpfel in etwas Gänseschmalz andünsten und den Rotkohl dazugeben, Reis einstreuen, vermengen und bei niedriger Hitze ca. 1,5 Stunden köcheln.

Mit Preiselbeeren, Apfelmus, Salz und Zucker abschmecken.