

Geschmorte Enten-Keule, Preiselbeer-Soße, Brioche-Knödel

Für 2 Personen

Für die Entenkeulen:

2 Entenkeulen	2 Zwiebeln	150 g Suppengemüse
2 EL Öl	1 TL Tomatenmark	1 TL Mehl
200 ml Geflügelfond	100 ml Rotwein, trocken	2 EL Preiselbeeren

Für die Briocheknödel:

200 g Briochehereste	50 ml Milch	1 Zwiebel
3 Stiele Petersilie	1 EL Butter	1 Ei
Salz, Pfeffer		

Für den Wirsing:

1 Zwiebel	200 g vom inneren Wirsingkopf	20 g Butter
50 ml Gemüsebrühe	100 g Sahne	Salz, Pfeffer

Die Entenkeulen parieren. Zwiebeln schälen und grob würfeln. Suppengemüse putzen, schälen und ebenfalls grob würfeln. Öl in einem Schmortopf erhitzen. Entenkeulen darin von allen Seiten anbraten. Zwiebeln und Suppengemüse zugeben und anbraten. Tomatenmark unterrühren weiterbraten. Mehl darüber stäuben. Rotwein und Fond zugeben und alles abgedeckt etwa 30 Minuten schmoren. Die fertig gegarten Entenkeulen aus der Sauce heben und warm stellen. Den Schmorfond durch ein Sieb passieren und etwa auf ein Drittel einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Preiselbeeren unterrühren, aufkochen lassen. Entenkeulen in die Sauce legen und warm stellen. Für die Knödel Briochehereste in kleine Würfel schneiden. Milch erwärmen und über die Briochebrösel geben. (Eventuell noch etwas Milch zugeben. Nicht zu viel, sonst hält der Knödel nicht) Inzwischen zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen fein schneiden. Zwiebeln in Butter andünsten. Petersilie untermischen. Ei und die Zwiebelmischung unter die Brioche kneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse kleine tischtennisballgroße Knödel formen. In siedendem Salzwasser garen. Herausnehmen und warm stellen. Für den Wirsing Zwiebel schälen und würfeln. Wirsing in feine Streifen schneiden. Butter erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Wirsing zugeben und ebenfalls andünsten. Brühe untermischen und alles abgedeckt einige Minuten köcheln lassen. Sahne zugeben und offen einige Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knödel mit Entenkeulen, Sauce und Wirsing anrichten.

Otto Koch am 01. November 2013