

Entenbrust gebraten mit geschmarter Keule auf Gemüse

Kategorie: Geflügel

Rezept Nr.: 39

Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Artischocken	2 Stück	
Enten	2 Stück	
Karotten	10 Stück	
Kartoffeln	250 Gramm	
Kohlrabi	1 Stück	
Olivenöl	0	
Rübchen	600 Gramm	(Teltower, weiße etc.)
Suppengrün	1 Stück	
Thymian	0	
Zwiebel	0	
Rosmarin	0	

Zubereitung

1. Enten entbeinen und Brüste auslösen. Mit der Karkasse und Gemüsen mit etwas Knoblauch und den Gewürzen, etwas Wein einen schönen Entenfond bereiten.

2. Keulen anbraten und von Zeit zu Zeit wenden und mit dem Entenfonds langsam gar schmoren (ca. 70 Minuten).

3. Gemüse putzen und in nicht zu kleine Stücke schneiden. In etwas Olivenöl knackig gar schmoren. Kartoffeln kochen, schälen und beiseite stellen. Artischocken gar kochen und Herzen herauslösen.

4. Vor dem Anrichten Brüste braten und dann in Scheiben schneiden.

5. Auf einem vorgewärmten Teller die Gemüse anrichten, mit der Sauce umgießen und je eine Entenkeule und ein Stück Entenbrust drauflegen. Artischocken dazulegen und möglichst heiß servieren.

Das perfekte Gericht für die würzigen Rotweine aus dem Languedoc.