

Entenkeule geschmort mit Rotwein und Lorbeer

Für 2 Personen

ZUTATEN

2 Zwiebeln	300 ml Geflügelbrühe
1 Karotte	8 frische Lorbeerblätter
1/8 Knollensellerie	1 Sternanis
2 Entenkeulen (à 350 g)	etwas Speisestärke zum Binden
1 ½ EL Butterschmalz	Salz
1 TL brauner Zucker	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
50 ml roter Portwein	1 – 2 EL Zwetschgenmarmelade
300 ml trockener Rotwein	

ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln, die Karotte und den Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden.

Die Entenkeulen beidseitig salzen.

1 EL Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Entenkeulen darin von allen Seiten leicht braun anbraten. Die angebratenen Entenkeulen aus dem Bräter nehmen.

Die Zwiebel-, Karotten- und Selleriewürfel in dem heißen Bratensatz anbraten, dann mit braunem Zucker bestreuen und karamellisieren. Das Gemüse dann sofort mit dem Portwein ablöschen und wieder mit dem Rotwein auffüllen. Anschließend mit der Geflügelbrühe auffüllen und aufkochen.

Die Entenkeulen, Lorbeerblätter und Sternanis in den Sud legen und nochmals aufkochen. Den Bräter mit einem Deckel abdecken und die Entenkeulen im auf 140 °C vorgeheizten Backofen (Umluft) 1 ½ – 2 Stunden weich schmoren. Dann aus dem Schmorsud nehmen und kurz auf einem Teller abkühlen lassen.

Den Bräter auf den Herd stellen, den Schmorsud aufkochen und auf die gewünschte Konsistenz einköcheln. Dann den Sud durch ein feines Sieb passieren und mit der in etwas kaltem Wasser angerührten Speisestärke leicht cremig binden. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Zwetschgenmarmelade abrunden.

Die Haut von den Entenkeulen abziehen, in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit dem restlichen Butterschmalz erhitzen und bei mittlerer Temperatur langsam knusprig braten. Die Keulen in der warmen Sauce belassen. Die geröstete Entenhaut aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und separat reichen – nicht wieder in die Sauce legen, sonst wird sie weich.

Guten Appetit!