

ENTE · ROTE BETE · SCHWARZER KNOBLAUCH

Rezept für 4 Personen

Ente:

2 große Entenbrüste

Salz

Pfeffer

Öl

Entenkeulen Ragout:

2 Entenkeulen

500 ml Entenfond

1 Schalotte in Würfel

Rote Beterocks:

1 große Rote Bete

100 g grobes Meersalz

Schwarze Knoblauchsauce:

500 ml Entenfond

10 g Schwarzer Knoblauch

125 g Butter

10 g Sepiatinte

Eingelegte Pfirsiche:

4 Pfirsiche

800 ml Wasser

400 g Zucker

1 Zitrone

Brickteig Röllchen:

1 Platte Brickteig

Öl zum frittieren

Ente:

Die Haut der Ente mit einem scharfen Messer einritzen mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Oberseite zuerst in eine kalte Pfanne legen und langsam die Haut knusprig braten. Wenn die Haut knusprig ist einmal wenden und von der Unterseite nochmals 2 Minuten braten, für 7 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Entenkeulen Ragout:

Entenkeulen ausbeinen, die Haut entfernen und in Würfel schneiden.

Das Fleisch in einen heißen Topf geben und anbraten. Wenn das Fleisch ordentlich angebraten ist, die Schalottenwürfel dazu geben und karamellisieren lassen. Den Fond dazu geben und langsam ca. für 20 Minuten weich garen. Sobald das Fleisch weich ist, wird der Fond so weit runter gekocht, bis die Masse eine dickliche Konsistenz hat.

Rote Beterocks:

Salz auf ein Ofenblech geben und die rote Bete darauf platzieren für ca. 40 Minuten bei 200°C weich garen. Bete abkühlen lassen und schälen, mit Hilfe eines Messers kleine Stücke aus der Bete brechen.

Schwarze Knoblauchsauce:

Den Entenfond auf 125ml reduzieren, in einen Mixer geben und die restlichen Zutaten dazu geben und für 4 Minuten mixen. Durch ein Sieb passieren und in einen Topf füllen.

Eingelegte Pfirsiche:

Den Pfirsichen mit Hilfe eines Messers die Haut abziehen und in ein Weck Glas schichten. Das Wasser mit dem Zucker und dem Zitronensaft einmal aufkochen und über die Pfirsiche geben. Das Glas direkt verschließen und für 20 Minuten in einen 80°C heißen Wassertopf geben. Vor der Benutzung die Pfirsiche abkühlen lassen.

Brickteig Röllchen:

Brickteig in Streifen schneiden und um einen eingefetteten Stiel wickeln. Das Ende mit etwas Eiweiß bestreichen und zusammenkleben. In 180°C heißem Fett goldbraun frittieren.