

Frisch gekocht
Dienstag, 12. Juli 2016



Rezept von Richard Rauch

Entensuppe mit Entenlebereis und Birnen

**1 Stunde 30 Minuten (ohne
Kühlzeit)/aufwendig**



Zutaten für 4 Personen

Für die Entensuppe: 1 1/2 Liter Entenfond, 400 g Entenkeulen (ausgelöst), 4 Eiklar, 1 Karotte, 50 g Sellerie, Eiswürfel, Salz, Pfeffer, Sherry.

Für den Entenlebereis: 240 g Entenleberparfait (Rezept siehe unten, oder fertiges Produkt), 120 g dunkler Kalbsfond, 220 g Obers, 200 ml Süßwein (auf 100 ml eingekocht), 2 Eier, 2 Eidotter, 2-3 EL Rote Rübensaft, Salz, weißer Pfeffer.

Für die Mohnstreusel: 100 g Mehl, 50 g Mohn (gemahlen), 100 g Butter (weich/zimmerwarm), 50 g Staubzucker, Salz.
Außerdem: Birnenwürfel, Selleriewürfel.

Zubereitung

Den Entenfond in einem breiten Topf aufkochen. Das Entenkeulenfleisch mit Karotte und Sellerie mittelfein faszieren. Das Faschierte mit dem Eiklar und dem Eis vermischen. Unter kräftigem Rühren rasch in die heiße Suppe geben. Dann nicht mehr umrühren, sondern nur vorsichtig mit einem Kochlöffel eventuelle Rückstände vom Topf lösen. Es sollte sich an der Oberfläche ein so genannter Klärkuchen bilden. Auf kleiner Hitze etwa 2 Stunden ziehen lassen. Danach durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Sherry abschmecken.

Für den Entenlebereis den Kalbsfond, Obers und die Süßweinreduktion aufkochen, dann nach und nach das Entenleberparfait einmischen. Ei, Eidotter und Rote Rübensaft zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse unter ständigem Rühren auf 80 °C erhitzen. Passieren, danach in einer Eismaschine frieren.

Für die Mohnstreusel alle angeführten Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren und diesen kühl stellen.

Den Teig mit einer groben Reibe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech reiben. Im Rohr bei 160 °C knusprig backen.

Die Suppe mit Birnen- und Selleriewürfeln in tiefen Tellern anrichten. Die Mohnstreuseln in eine Schale geben und eine Nocke vom Entenlebereis daraufsetzen.

Entenleberparfait:

Zutaten

¼ Apfel (klein geschnitten), ½ rote Zwiebel (klein geschnitten), etwas Rosmarin und Thymian (gehackt), 140g Butter geklärt, 160g Geflügelleber, 1 Ei, 80ml Obers, etwas Salz/Pfeffer.

Zubereitung

Apfel, Zwiebel und Kräuter in einer Pfanne glasig schwitzen. Butter einmal aufkochen und durch ein Tuch passieren dabei das Wasser im Topf lassen. Abgekühlte geklärte Butter mit der Leber, dem Ei, dem Sahne und der Zwiebelmasse mixen. Mit Salz & Pfeffer würzen. Darauf achten, dass alle Zutaten in etwa die gleiche Temperatur haben. Jetzt in eine Auflaufform geben und im Wasserbad bei 78°C ca. 45 Minuten pochieren. Mit einem Holzspieß den Gartest machen.

