

Schmeckt perfekt



Rezept von Lukas Nagl

Im Ganzen gebratene Bauernente mit Chicorée und rotem Rübensaftl

2 Stunden/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für die Ente: 1 Bauernente à 2 kg, Butter. Für die Sauce: 1 Liter vom Entenkochfond, 250 ml roter Rübensaft, 2 cl Vogelbeerschnaps, 1 TL Maisstärkemehl, eingelegte Vogelbeeren, 4 cl Birnensaft, etwas Verjus. Für den Chicorée: 1 großer Chicorée, 100 ml Entenfond, 50 ml Verjus, 5 g Salz, 10 g Zucker, Thymian, Schalotten, Knoblauch.

Außerdem: 1 Hand voll Buchenraslinge, Salz, Knoblauch, 1 Birne (in Scheiben geschnitten), 1 Hand voll (eingelegte) Vogelbeeren; frischer Majoran, Rosmarin, Kapuzinerkresse, Thymian und Majoran für ein Kräuter-Sträußchen.

Zubereitung

Die Ente zuputzen (die Haut der Ente bei den Flügel- und Keulenknochen rundum einschneiden, Haut und Fleisch zurückschieben und die Knochen absägen, Bürzel entfernen) mit kaltem Wasser waschen, dann trocken tupfen und mit Küchengarn zusammenbinden. In einem großen Topf Wasser aufkochen und die Ente einlegen. Etwa 1 ½ Stunden zugedeckt leicht köcheln lassen (Wichtig: nicht salzen!) Danach die Ente herausnehmen und zugedeckt rasten lassen.

Für die Sauce den Kochfond auf 2 Liter einkochen und entfetten. Ebenso den roten Rübensaft fast vollständig reduzieren. Rote Rüben-Reduktion mit 1 Liter Entenfond vermischen, auf die Hälfte einkochen und mit Maisstärkemehl binden. Mit Vogelbeerschnaps, Birnensaft und Verjus süß-sauer abschmecken, die Vogelbeeren zugeben. Zum Schluss mit Salz würzen.

Butter in einer Pfanne schmelzen, den halbierten Chicorée einlegen und anschwitzen. Grob geschnittene Schalotten, Salz, Zucker und Thymian zugeben, mit Verjus ablöschen und einreduzieren. Mit etwas Entenfond auffüllen und bei geringer Hitze pochieren.

Die geputzten Pilze in Butter kurz anschwitzen und mit Salz und Knoblauch würzen.

Die Ente mit flüssiger Butter bestreichen und salzen. Danach bei 210 °C Umluft ca. 35 Minuten braten. Die Kräuter zusammenbinden und in die Ente stecken.

Die Ente im Ganzen mit Chicorée, roter Rübensauce, Pilzen, Birnenscheiben und den Vogelbeeren anrichten, mit Kapuzinerkresse dekoriert servieren.