

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Entenconsommé mit confiertem Ei

3 Stunden/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für die Entenconsommé: 2,5 kg Entenkarkassen, Olivenöl, 250 g grob geschnittenes Wurzelgemüse (z. B. Pastinaken, Fenchel, Schalotten, Lauch, Karotten), 1 EL Tomatenmark, 8 Pfefferkörner, 200 ml Weißwein, 3 Liter Geflügelfond, 2 Lorbeerblätter, 2 Zweige Thymian, 5 Wacholderbeeren, 1 Gewürznelke, Salz.

Für das Klärfleisch: 300 g Entenkeulenfleisch, 1 kleine Karotte (geschält), 1/4 Stangensellerie, 3 Eiweiß, 40 ml Sherry, 40 ml Madeira, 10 g Ingwer, Salz, Pfeffer.

Für das confierte Ei: 4 Eidotter, 100 ml Butterschmalz, Meersalz.

Zum Anrichten: 8 Scheiben geräucherte Entenbrust, 12 Korianderblätter.

Zubereitung

Für die Entenconsommé die Karkassen klein hacken und in einem geräumigen Topf in Olivenöl kräftig anrösten. Wurzelgemüse und Gewürze begeben und kurz mitschwitzen. Tomatenmark begeben und mitrösten, nach etwa 1 Minute mit dem Weißwein ablöschen. Mit Geflügelfond auffüllen und bei kleiner Hitze etwa 2 Stunden leicht kochen lassen.

Für das Klärfleisch das Entenkeulenfleisch gemeinsam mit dem Gemüse faschieren. Das Eiweiß untermengen und in den abgekühlten Entenfond einrühren. Langsam aufkochen, dabei immer wieder vorsichtig umrühren und darauf achten dass sich nichts am Topfboden ansetzt. Bei kleiner Hitze mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Das Ganze vorsichtig durch ein Tuch passieren.

Mit Madeira, Sherry, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Ingwer zugeben, nochmals erwärmen und ziehen lassen. Den Ingwer wieder herausnehmen.

Für das confierte Ei das Butterschmalz auf 60 °C erhitzen, in kleine Formen füllen und die Eidotter behutsam hineingeben. Im Backrohr oder Dampfgarer bei 60 °C etwa 15 Minuten confieren. Vorsichtig herausnehmen und einzeln in tiefe Teller geben.

Mit den Entenbrustscheiben garnieren und die heiße Suppe angießen. Mit Koriander servieren.