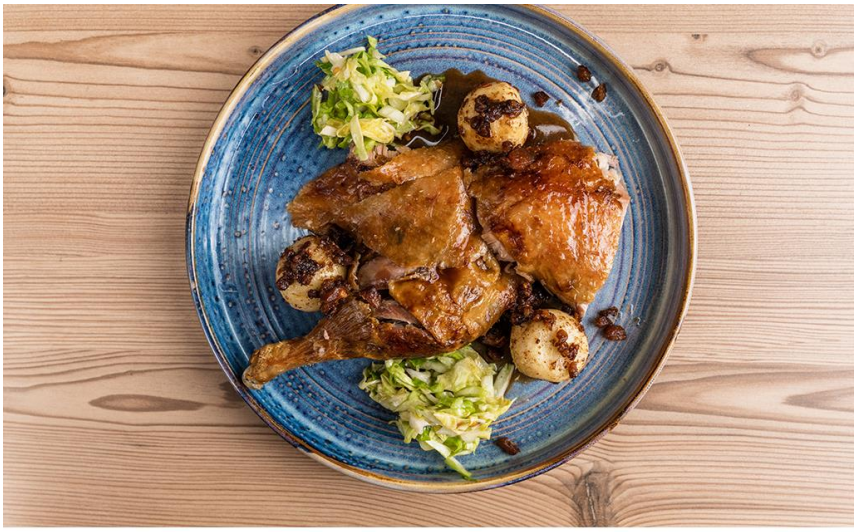
„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Harald Brunner

Unwiderstehliche Ente mit Chili-Kraut und Grießknödel

Zutaten
(4 Personen)

Für die Ente
- 1 Bioente, ca. 1,7 kg
- 3 g Piment
- 3 g Süßholz
- 2 Stück Sternanis
- 3 g Koriandersamen
- 3 g Kampot-Pfeffer

Für das junge Chili-Kraut
- ½ junger Krauthäupel
- 1 EL Zucker
- Prise Salz
- 1 Messerspitze Chili
- 5 EL Apfelbalsamessig
- 2 EL Olivenöl
- ein kleines Stück Ingwer

Für die Grießknödel
- ½ L Milch
- 60 g Butter
- 150 g Grieß

- 2 Eier
- eine Prise Salz
- etwas Muskatnuss (gerieben)
- 20 g gehackte Knuspergrammeln

Zubereitung

1. Das Kraut fein schneiden, mit einer Prise Salz einsalzen, etwas Zucker und fein gehackte Chilis dazugeben und ein kleines Stück Ingwer hineinreiben. Das Kraut mit Apfelbalsamessig und Olivenöl leicht süß-sauer abschmecken.

2. Die Ente auf der Innenseite mit den gemörserten Gewürzen (Piment, Süßholz, Sternanis, Koriandersamen, Kampot-Pfeffer) stark würzen – einen Teelöffel davon auch in das Kraut mischen.

3. Die Ente in eine ovale Metall- oder Porzellanform einlegen und bei 140-150° C für etwa 50 Minuten garen. Eine feuerfeste Schüssel mit Wasser ins Rohr stellen, sodass ein natürlicher Dampf entsteht. Anschließend die Wasserschüssel herausnehmen und die Ente nochmal für 50 Minuten bei 180° C grillen. Immer wieder mit dem ausgetretenen Fett übergießen.

4. Für die Grießknödel die Milch mit Butter aufkochen, den Grieß beifügen und stark rühren, bis eine feste Konsistenz entsteht. Die Grießmasse leicht abkühlen lassen und die Eier einrühren. Mit etwas Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

5. Anschließend aus der Grießmasse kleine Knödel formen und die Knödel in gesalzenem Wasser kochen bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Tipp: Die Hände nass machen, dann werden die Knödel außen ganz glatt.

6. In einer Pfanne die Grammeln anrösten und die gekochten Grießknödel dazugeben und darin schwenken.

7. Die Ente aus dem Rohr nehmen und mit einem scharfen Messer tranchieren. Zuerst die Schenkel herunterschneiden und dann die Brust von der Mitte aus herunterschneiden.

8. Die Ente mit dem jungen Chili-Kraut und den Grammel-Grießknödeln servieren.

Quelle: ORF extra