

ENTE MIT ROTKOHL À LA MARC RENNHACK



Zutaten für 6 Personen

- 2 Enten (à ca. 5 kg)
- 2 Stck. gebratene Entenkarkassen
- 50 g Zwiebeln
- 100 g Apfel mit Schale (für die Sauce)
- 1/2 EL Butterschmalz
- 1 g Majoran
- 250 ml Rotwein
- 250 ml Portwein
- 250 ml Entenfond
- 50 g Butter
- Haselnussöl
- „Maldon“-Salz und weißer Pfeffer
- 500 g Rotkohl
- 1/16 l Rotwein = 62 ml
- 1 ganzer Apfel (für den Rotkohl)
- 1,5 EL Rotweinessig
- 20 g Butterschmalz
- 1/2 kleine Zwiebel
- 2 EL Preiselbeerkompott oder Johannisbeergelee
- 1 Wacholderbeere, gehackt
- 1 Lorbeerblatt
- 3 ganze Nelken
- 50 g Butter
- Zucker, Salz und Pfeffer
- 1 EL Gänseschmalz

Zubereitung

Enten fachgerecht auslösen (Glieder in einzelne Stücke schneiden, Innereien entfernen). Die Zwiebeln und 100 g Äpfel (mit der Schale) klein schneiden. Zusammen mit den Karkassen in Butterschmalz anschwitzen und rösten. Majoran hinzugeben und mitrösten. Danach mit etwas Rotwein und etwas Portwein ablöschen und die Bratenrückstände vom Topfboden loskochen. Mit Entenfond auffüllen bis die Knochen gut bedeckt sind. Die Soße 3-6 Stunden leicht köcheln lassen. Eventuell etwas Entenfond zugeben und durch ein Sieb passieren. Anschließend die Soße auf die gewünschte Stärke einkochen lassen und nochmals durch ein Passiertuch drücken. Zum Schluss mit Butter aufmixen.

Die Entenkeulen einzeln in kleine Vakuumbutel einschweißen. Anschließend ca. 2 Stunden bei 64°C im Wasserbad garen lassen. Danach die Keulen aus dem Beutel nehmen und mit Haselnussöl in einer heißen Pfanne ca. 1 Minute anbraten. Abschließend mit Maldon-Salz und weißem Pfeffer würzen. Die Entenbrüste enthäuten und ebenso einzeln vakuumieren und 15 Minuten bei 64°C im Wasserbad garen. Ebenso würzen und anbraten.

Feingeschnittenen Rotkohl roh mit etwas Wein und Essig durchkneten. Die fein geschnittene Zwiebel mit dem Schmalz andünsten, das Kraut dazugeben und gut durchmischen. Gewürze dazugeben und umrühren. Anschließend 20 Minuten dünsten, bis das Kraut zusammenfällt. Danach mit Rotwein ablöschen. Den feingeschnittenen Apfel und das Preiselbeerkompott begeben und wieder gut durchmischen. Bei mäßiger Hitze zugedeckt ca. 1-1 ½ Stunden dünsten und dabei weiterhin durchrühren. Zum Schluss mit Salz, Zucker und Rotweinessig abschmecken und mit Butter abbinden. Als Beilage passen dazu Knödel, Spätzle oder Salzkartoffeln.

Wir wünschen guten Appetit!