

Ganze Ente gefüllt mit Äpfeln und Cognacaprikosen, karamellisiertem Vanillerotkohl und Kartoffelgnocchi

Zutaten: 2 frische fleischige Enten (je ca. 1300 g), 2 Zwiebeln, 1 Apfel, 100 g getrocknete Aprikosen, 50 – 100 ml Cognac, Salz, Pfeffer, 3 EL Honig

Die Aprikosen für mindesten 2 Stunden in den Cognac einlegen. Aus der Ente das Fett heraus nehmen und zur Seite stellen. Die Ente innen und außen waschen und mit Küchentuch abtrocknen. Die Ente muss noch nach restlichen Federn oder Federkielen abgesucht werden. Diese kann man mit einem kleinen Messer oder einer Grätenzange ausreisen oder man brennt sie mit Hilfe eines Bunsenbrenners ab. Dabei muss man darauf achten, dass man die Haut nicht verbrennt. Von der Ente den Hals, die unteren Flügel und die Fußgelenke wie gezeigt abschneiden und aufheben. Die Ente von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem klein geschnittenen Apfel und den eingelegten Aprikosen füllen.

Entensoße

Zutaten: 2 Karotten, 2 Zwiebeln, 1 Apfel, 0,25 l Rotwein, 1 Lorbeerblatt, Einige Pfefferkörner, Wacholderbeeren, 1 Zimtstange

In der Pfanne, in der die Enten angebraten wurden, das Entenfett auslassen und darin die Knochen und die Abschnitte anrösten; dabei immer wieder umrühren. Nachdem die Knochen Farbe angenommen haben, die Karotte grob würfeln und mit braten. Wenn nun die Karottenwürfel Farbe angenommen haben, die Zwiebeln und den Apfel grob würfeln und ebenfalls mit braten. Nachdem alles gut Farbe hat, das Tomatenmark dazu geben und anrösten. Jetzt in mehreren Schüben mit dem Rotwein ablöschen. Zwischen den Ablösch-Vorgängen immer wieder den Ansatz gut anbraten lassen, damit sich neue Röststoffe bilden können. Diese beim Ablöschen immer wieder vom Pfannenboden lösen. Dann den Ansatz mit Wasser auffüllen und kochen lassen. Beim Kochen öfters abschäumen. Nach 1 Stunde Lorbeer, Wacholder, Zimt und Pfefferkörner dazu geben. Die Soße nach dem Kochen durch ein feines Sieb geben und leicht mit Mondamin abbinden.

Karamellisierter Vanille-Rotkohl

Zutaten: 1 Kopf Rotkohl, 1 kleine Zwiebel, ½ Stück Butter, 1 Vanilleschote, 100 g Zucker, 1 Zimtstange, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Salz, Zucker, Wacholderbeeren, eventuell Apfelsaft

Den Rotkohl putzen, dabei die groben Strünke aus den Blättern entfernen und die Rotkohlblätter in sehr feine Streifen schneiden. Die Rotkohlstreifen mit etwas Salz und Zucker marinieren und für 30 Minuten zur Seite stellen. Die Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden. Die Pfefferkörner, die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt im Mörser zerstoßen und in ein Tee-Ei oder einen Teefilter geben. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Den Rotkohl mit dem beim Marinieren entstandenen Saft dazu geben und gut verrühren. Den Rotkohl mit geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze für 45 Minuten köcheln lassen - dabei öfters rühren. Sollte der Rotkohl beim Kochen noch Flüssigkeit brauchen, gibt man etwas Apfelsaft oder Wasser dazu. In einem kleinen Topf den Zucker mit ein wenig Wasser zum Kochen bringen.

Das Zuckerwasser kochen lassen bis das Wasser verdampft ist und der Zucker beginnt braun zu werden. Dann den Zucker hellbraun werden lassen und 2 EL Butter in das Karamell geben und unter schwenken.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Vanille-Mark mit einem Messer herauskratzen. Das Vanille-Mark zum Karamell geben und unterrühren. Die Vanilleschote und die Zimtstange in den Rotkohl legen und mitkochen lassen.

Zum Abschmecken des Rotkohls das Karamell unter den Rotkohl rühren. Falls nötig, kann man den Rotkohl mit etwas kalt angerührter Stärke sämig abbinden.

Kartoffelgnocchi

Zutaten: 500 g geschälte mehligte Kartoffeln, 210 g Spätzle-Mehl, 3 Eigelbe, 2 EL Butter, Salz, Pfeffer, Muskat

Die mehligten Kartoffeln schälen, wie Salzkartoffeln weich kochen und sehr gut ausdämpfen lassen, durch die Kartoffelpresse drücken und kalt stellen.

Die Eigelbe mit dem Salz, dem Muskat und dem Spätzle-Mehl unter die Kartoffeln kneten. Dabei den Teig nicht zulange bewegen, da er sonst sehr schnell feucht wird.

Aus dem Kartoffelteig Kugeln formen und über einen Gabelrücken rollen um die typischen Rillen in die Gnocchi zu bekommen. Die Gnocchi auf ein mit Mehl bestäubtes Brett legen. Die Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und kurz aufkochen. Wenn die Gnocchi nach oben kommen, den Topf vom Herd nehmen und die Gnocchi kurz ziehen lassen. Die Gnocchi herausnehmen und in brauner Butter schwenken.

