



Mieral-Ente mit Aubergine und Schwarzwurzel



Rezept für 4

Zutaten Entenkeule

4 Entenkeulen
½ Karotte
1 Zwiebel
¼ Sellerieknolle
1 Lorbeerblatt
1 Knoblauchzehe
1 Tomate
Salz, Pfeffer
2 dl Jus
2 dl Bouillon

Zutaten Schwarzwurzel, eingelegt

4 Schwarzwurzeln
10 g Zucker
50 cl Weissweinessig
5 g Salz
150 cl Wasser
2 g Senf
Estragon

Zutaten Sauce

Orangenschale
Zucker
Etwas frisch gepressten
Orangensaft
Sternanis

Zutaten

Auberginenkaviar

2 Auberginen
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Etwas Knoblauch
Orangenabrieb
Frische Kräuter

Zubereitung Entenkeule

Den Garraum auf 140 °C vorheizen. Danach die Entenkeulen auf der Hautseite goldgelb anbraten, aus dem Fett nehmen und in einen Schmortopf geben. Die Karotte, die Zwiebel, die Sellerieknolle, das Lorbeerblatt und die Knoblauchzehe nachträglich in der Pfanne anschwitzen, mit Tomate, Salz und Pfeffer mischen und über die Keulen legen. Mit Bouillon und Jus aufgiessen. Mit Heissluft 140 °C während 120 Minuten weich schmoren. Die Keulen herausnehmen, die Fetthaut abziehen und den unteren Knochen herausdrehen.

Garstufe Entenkeule

Mit Vorheizen 120 Minuten | Heissluft 140 °C



Zubereitung Schwarzwurzel, eingelegt

Den Zucker, den Weissweinessig, das Salz, das Wasser, den Senf und den Estragon aufkochen und die Schwarzwurzeln hinzugeben. Danach vakuumieren und 45 Minuten mit Dämpfen 95 °C garen.

Garstufe Schwarzwurzel, eingelegt

Mit Vorheizen 45 Minuten | Dämpfen 95 °C

Zubereitung Sauce

Den Schmorfond passieren und reduzieren. In einer Pfanne den Zucker hell karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen und reduzieren. Dann den reduzierten Entenschmortopf darauf passieren und nochmals auf die gewünschte Dichte reduzieren. Orangenschalen und Sternanis 5 Minuten auflegen, passieren und die Keulen in die fertige Sauce geben. Aufheizen.

Anrichten

Zubereitung Auberginenkaviar

Die Auberginen halbieren und die Schnittfläche einritzen. Die Fläche mit viel Salz bestreuen und 20 Minuten stehen lassen. Aubergine ausdrücken und abtupfen, mit Küchenpapier etwas Salz entfernen. Halbe Aubergine mit der Schnittfläche nach unten auf ein geöltes Blech legen und mit Heissluft 180 °C während 20 Minuten backen. Mithilfe eines Löffels den Auberginenkaviar ausschaben und in ein Sieb geben. Die trockene Masse grob schneiden. Knoblauch in etwas Olivenöl andünsten, Auberginenkaviar hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Orangenabrieb abschmecken. Frische Kräuter begeben.

Garstufe Auberginenkaviar

Mit Vorheizen

20 Minuten | Heissluft 180 °C

Zubereitung Schwarzwurzel

Den Garraum auf mit Dämpfen auf 95 °C vorheizen. Die Schwarzwurzeln schälen, in ein Gefäss geben und abdecken oder in einen Beutel vakuumieren und mit Dämpfen 95 °C während 45 Minuten dämpfen. Die Schwarzwurzeln aus dem Beutel nehmen. In der Pfanne mit 2 EL Bouillon und etwas Butter glasieren.

Garstufe Schwarzwurzel

Mit Vorheizen

45 Minuten | Dämpfen 95 °C

Zutaten Schwarzwurzel

8 Schwarzwurzeln

Etwas Butter

Bouillon

Salz, Pfeffer, Muskat