

Ofenfrische Bauernente mit Rahmwirsing, Brioche-Knödeln und frischen Preiselbeeren

Zutaten für 4 Personen

1 Stck frische Bauernente,
ca. 3 kg
Salz

Für die Sauce
¼l Rotwein
¼l Portwein
¼l Geflügelfond
2 Stck Äpfel
2 Stck Schalotten
2 Zweige Beifuß
Salz, Pfeffer, Nelke,
Wacholder, Kardamon

Wirsing
1 Kopf Wirsing
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Brioche-Knödel
8 Stck Brioche-Brötchen
50g Butter
2 Stck Eier
1/8l Milch
Sahne

Zubereitung:

Die Ente mit Salz würzen. Den Ofen auf 140 °C vorheizen und ein Backblech mit Wasser auf die unterste Schiene stellen. Darüber auf einem Blech die Ente in den Ofen schieben. Etwa 1 ½ Stunden garen. Dann das Blech mit dem Wasser herausnehmen und den Ofen auf 190 °C stellen. Jetzt bekommt die Ente ihre Kruste.

Für die Knödel, die Brötchen in Würfel schneiden und in Milch einlegen. Die Butter mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Die Eigelbe zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Eiweiß in einer zweiten Schüssel steif schlagen. Die Brötchen gut ausdrücken und unter die Butter mengen.

Salzwasser aufkochen, die Knödel einlegen und 20 Minuten ziehen lassen. Für den Rahmwirsing den Kopf in gleichmäßige Rechtecke schneiden. In Salzwasser blanchieren und kalt abschrecken. Die Sahne aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Wirsing gut ausdrücken, so dass kein Wasser mehr in ihm ist. In die Sahne geben und fertig kochen.

Ist die Ente im Ofen gar, nehmen Sie diese heraus und lösen Brust und Keule ab. Den Ofen ausschalten und die Ententeile wieder zurück in den Ofen legen. Lassen Sie jetzt die Ofenklappe einen Spalt weit geöffnet.

Geschnittene Äpfel und Schalotten in einen Topf etwas anschwitzen und dann die Entenkarkasse hinzugeben. Mit Rotwein, Portwein und Fond ablöschen, danach einkochen. Würzen und so lange einkochen, bis die Sauce sämig ist. Durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Zum Anrichten, jeweils die Keulen und Brüste teilen, so dass jeder ein Stück Brust und Keule auf dem Teller hat. Mit dem Rahmwirsing und 2 Knödeln anrichten, danach mit frischen Preiselbeeren und der Sauce garnieren.