

Enten-Rilette

Zutaten für 4 Personen

200g Entenfleisch ohne Haut*
100g Butter
2 Stck Schalotten, fein gewürfelt
1/8l Geflügelfond
1/8l Weißwein
1 Stck Lorbeerblatt
1 TL gehackte Petersilie
1 Zweig Thymian, fein geschnitten
1 cl Cognac
Meersalz, Pfeffer
und Piment aus der Mühle

Zubereitung:

Butter auf kleiner Flamme zerlaufen lassen und zusammen mit dem Entenfleisch kattern.

Die Schalotten mit dem Weißwein, dem Fond und einem Lorbeerblatt so lange köcheln lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Die Zwiebeln unter das Entenfleisch mengen und mit den restlichen Zutaten abschmecken.

Ein Stück Folie auf ein Blech oder großen Teller legen und darauf das Rilette ca. 1 cm dick aufstreichen. Kalt stellen und dann in vier Portionen schneiden.

*Das Entenfleisch können Sie von einer gebratenen Ente abschaben. Nach dem Zerlegen der gebratenen Ente oder Gans, bleibt immer genug Fleisch an der Karkasse.