

REZEPT

Wildente mit Rotkohlsauce, Pure & Rustic Fries und Gemüse



Die Wildente mit Rotkohlsauce, Pure & Rustic Fries und Gemüse ist ein herbstliches Gericht, das ebenfalls in der gastrotel 5-2019 Erwähnung findet / Foto: Aviko

Zutaten (10 Portionen):

Ente:

10 Wildentenbrustfilets, 10 Entenschenkel, 2 Zehen Knoblauch, 2 Stück Sternanis, 8 Zweige Thymian, 2 Lorbeerblätter, 500 ml Rote-Bete-Saft, 200 ml Hühnerbrühe

Rotkohlsauce:

1 Schalotte, fein gehackt, 1/2 Apfel (Granny Smith), 50 g Butter, 1 EL Rohrzucker, 1 TL Fünf-Gewürze-Pulver, 2 EL Balsamico-Essig, 400 g Rotkohl (blanchiert), 2 Lorbeerblätter, 200 ml Kalbsbrühe, 100 g Butter, Salz und Pfeffer

Fries und Gemüse:

500 g Aviko Pure & Rustic Fries, 1 TL Sellarisalz, 100 g Pastinaken (grob gehackt), 100 g Junger Fenchel (gehackt), 100 g Karotten (geputzt; das Grün aufheben), 100 g Champignons, 1 Schalotte (fein gehackt), 1 EL Sherry-Essig, 2 EL Honig, 100 g Butter

Zubereitung:

Die Wildentenfilets anbraten. Anschließend köcheln lassen oder im Ofen backen, bis das Fleisch rosa ist. Entenschenkel waschen und trockentupfen. Bei starker Hitze in Butter anbraten, Knoblauch hinzufügen. Die übrigen Zutaten hinzufügen, Hitze reduzieren und bei niedriger Hitze köchelnd garen lassen.

Schalotte und Apfel in Butter dünsten und mit dem Zucker und der Gewürzmischung karamellisieren lassen. Balsamico-Essig hinzufügen und einkochen lassen. Blanchierten Rotkohl, Kalbsbrühe und Lorbeerblätter hinzufügen - köcheln lassen. Lorbeerblätter

herausnehmen und die Sauce pürieren. Durch ein Sieb geben und würzen. Die Sauce mit kalten Butterflöckchen verfeinern.

Aviko Pure & Rustic Fries nach Packungsanleitung zubereiten und mit Sellarisalz würzen. Karotten, Fenchel und Pastinaken blanchieren. Champignons in geklärter Butter dünsten, Schalotten hinzufügen. Das blanchierte Gemüse hinzufügen und mit Sherry-Essig und Honig beträufeln. Leicht karamellisieren lassen; Butter hinzufügen, um die Sauce zu binden. Fries und Gemüse auf Tellern anrichten. Entenschenkel, Entenbrust und Sauce hinzufügen und servieren.