

Kochen mit Klaus

Entenkeulen mit Serviettenknödeln

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 4-6 Entenkeulen (à 175 g), Pfeffer, Salz, 3 Zwiebeln, 2 Knobizehen,
- 0,5 l Gemüsebrühe, 4 EL Apfelsaft, 3 EL Honig, 300 ml Weißwein, Öl,
- 1 EL Senf, Butter, 2 EL Whisky, 7 Brötchen (Vortag), 3 Eier, Zimt,
- 5 EL Orangensaft, 1 P. Finesse Orange, Bratensaft, 250 ml Milch,
- 1 EL Mehl, 25 g Semmelbrösel, 1 P. Fix f. Rahmsauce, Petersilie,
- 400 ml Entenfond

Zubereitung:

1. Brötchen würfeln u. in warmer Milch einweichen. Entenkeulen salzen u. pfeffern. Gemüse grob würfeln, mit Wein, Brühe u. Ente in einen Bräter geben. Bei 170°C Umluft 1,5 Std. garen. Alle 30 Min. drehen.



2. 4 EL Butter in einem Topf zerlassen, mit O-Saft, Fond u. Whisky ablöschen. Mit Finesse, Zimt, Salz, Pfeffer, 1 EL Bratensaft u. 2 EL Honig würzen. Fix einrühren, aufkochen u. einköcheln lassen.



3. Brötchen mit Semmelbröseln, Mehl, Eiern, Salz u. Petersilie vermengen. Masse auf Frischhaltefolie geben, einschlagen u. zu einer Rolle formen. Enden fest verschließen, in Alufolie wickeln u. in kochendem Wasser 25 Min. garen. Abkühlen lassen, auspacken, in Scheiben schneiden u. in Butter knusprig braten.



4. Senf, Rest Honig, Apfelsaft, Salz, Pfeffer verrühren. Ente entnehmen, Sud abgießen. Keulen zurücklegen, mit der angerührten Mischung bestreichen u. Bei 200°C Oberhitze knusprig braten.

Tipp des Chaoten: Dazu Rotkohl servieren.

