

Zweierlei Ente auf Krautfleckerl, Natursaft'1 & Birnen



Küchenmeister
Gaspar Christian



Zutaten für 4 Personen

1 Stk.	Ente
1 Stk.	Apfel
2 Scheiben	Speck Salz, Pfeffer, Majoran, Rosmarin, Thymian
100 ml	Braune Entengrundsauce
2 Stk.	Birnen
1 kl.	Zucker
20 g	Butter

Krautfleckerl

4 x 40 g	Nudelteig in Fleckerl
80 g	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
60 g	Butterschmalz
50 ml	Weißwein
50 ml	Gemüsefond
280 g	Weißkraut

Garnitur

Rosmarinzeige
Ribisel Rispe
Erdäpfelchip

Zubereitung

1. Zweierlei Ente

Die Ente auslösen und zuputzen – die Knochen klein hacken und mit den Parüren eine braune Grundsoße zubereiten (siehe Grundsoße).

Die Entenbrust auf der Hautseite kreuzweise einschneiden und mit Kräutern marinieren. Danach einige Stunden ziehen lassen und anschließend in einer heißen Pfanne beidseitig anbraten und bei 130 °C ca. 10-12 min. in das heiße Rohr schieben. Die Ente herausnehmen und unter Öfteren wenden rasten lassen. Die Keulen mit den Kräutern würzen – Apfel und Birne als Unterlage auflegen und im Rohr bei 140 °C langsam schmoren, bis sie gut weich sind. Die Keulen herausnehmen und den Bratenrückstand mit etwas Gemüsefond angießen und zur Grundsoße geben. Wenn nötig die Grundsoße etwas binden und abseihen.

2. Krautfleckerl

Den Nudelteig herstellen und mit der Nudelmaschine in dünne Bahnen drehen. Mit einem Messer in Fleckerl schneiden und anschließend in Salzwasser kochen. Herausnehmen und auf einem Blech mit etwas Olivenöl abkühlen lassen. Den Knoblauch feinblättrig schneiden, die Zwiebel in ca. 1 cm große Würfel, ebenso das Kraut.

Zwiebel und Knoblauch in Butterschmalz anbraten, Kraut dazugeben und etwas durchschwenken. Mit etwas Weißwein und Gemüsefond ablösen sowie salzen und pfeffern. Zum Schluss die Fleckerl dazugeben und mit dem Kraut gut durcherhitzen.

3. Birnen

Birnen schälen und in Spalten schneiden. Birnen in einer Pfanne mit Butter und Zucker glacieren.

Gutes Gelingen!