

Kochen

Markus Buchholz

Montag, 09.12.2019

**Geschmorte Entenkeule
mit Wirsing und Butterklößchen**

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Entenkeulen

4 Entenkeulen
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 EL Rapsöl
1 Stück Knollensellerie (ca. 125 g)
1 Möhre
1 Zwiebel
1 Stange Lauch (ca. 80 g)
1 EL Tomatenmark
1 Stiel Rosmarin
1 Stiel Thymian
100 ml Rotwein
400 ml Geflügelbrühe
1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken

Für die Butterklöße

200 g Butter
300 g Weißbrot vom Vortag
0,5 Bund Schnittlauch
4 Eier (Größe M)
2 EL Semmelbrösel
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Muskatnuss

Für den Wirsing

1 Wirsing (ca. 800 g)
1 Zwiebel
2 EL Butter
50 g Speck, durchwachsen, gewürfelt
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Muskatnuss
100 g Crème fraîche

Für die Leber

1 Ei (Größe M)
1 EL Cornflakes
1 EL Semmelbrösel
2 Stücke Entenleber
1 EL Mehl
2 EL Butter



Zubereitung

1. Die Keulen gründlich abbrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Öl in einem Bräter erhitzen, die Entenkeulen darin von beiden Seiten goldbraun anbraten.
3. Inzwischen Sellerie und Möhre putzen, schälen und in feine Würfel schneiden.
4. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Lauch putzen, abbrausen, abtropfen lassen und fein schneiden.
5. Keulen aus dem Bräter nehmen und kurz beiseitestellen.
6. Gemüse ins Bratfett geben und goldbraun anbraten.
7. Tomatenmark und Kräuter dazugeben und kurz anrösten. Mit Rotwein ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Lorbeer und Gewürznelken zugeben.
8. Die Keulen mit der Hautseite nach oben wieder in den Bräter legen. Zugedeckt ca. 1,5 Stunden schmoren.
9. Für die Butterklößchen die Butter schmelzen. Das Weißbrot in sehr feine Würfel schneiden.
10. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.
11. Die Eier verquirlen. Brotwürfel, Butter, Paniermehl und Schnittlauch dazu geben und alles gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ca. 10 Minuten ziehen lassen,
bis eine formbare Masse entsteht.
12. Wirsing putzen, dicke Blattrippen ausschneiden. Wirsingblätter in Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.
13. Butter in einem Topf erhitzen, Speck und Zwiebelwürfel darin goldbraun anbraten.
14. Wirsing zugeben und unter Wenden zartbraun braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gar ziehen lassen.
15. Für die Klöße reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Mit angefeuchteten Händen
aus der Masse tischtennisballgroße Klöße formen. Ins siedende Wasser geben und bei schwacher Hitze gar ziehen lassen, bis die Klöße an die Wasseroberfläche steigen.
16. Den geschmorten Wirsing mit Crème fraîche verfeinern und abschmecken.
17. Für die Leber das Ei auf einem Teller verquirlen. Auf einem weiteren Teller Cornflakes leicht zerdrücken, mit Semmelbröseln mischen. Die Entenleber putzen, kurz kalt spülen
und trocken tupfen. Dann im Mehl wenden. Leber durch das Ei ziehen und in der Knusperpanade wenden.
18. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Leber darin von beiden Seiten kurz goldbraun braten.
19. Keulen aus dem Schmorfond heben, warmhalten. Den Fond durch ein feines Sieb passieren

und kräftig einkochen. Die Soße nach Belieben mit angerührter Speisestärke binden und abschmecken.

20. Die Klöße abtropfen lassen. Mit Entenkeulen, Wirsing und Leberstücken anrichten. Soße dazu servieren.

