

IM GANZEN GEBRATENE BAUERNENTE

*Aus dem Salzkammergut Kochbuch von Lukas Nagl & Katharina Seiser
(Brandstätter Verlag)*

HAUPTSPEISE

Im Salzkammergut gab es immer Einflüsse aus der ganzen Welt, sei es von Erholungssuchenden oder Zuagroasten. Deshalb kombiniert Lukas Nagl den Entenbraten auf drei Arten: heimatlich-traditionell mit Knödeln und Kraut, französisch-elegant mit Chicorée und Roten Rüben, modern-amerikanisch mit Ofenkürbis und Süßerdäpfeln. Hier französisch-elegant.

Zutaten für 4 Personen

Für die Ente:

1 Bauernente à 2 kg plus Innereien und evtl. Blut
Salz

100 g flüssige Butter

1 Bund gemischte Kräuter, z.B. Rosmarin und Thymian, zu einem Sträußchen gebunden, zum Servieren



© Brandstätter Verlag / Foto Thomas Apolt

Zubereitung:

Ente in kaltem Wasser waschen, danach mit einem sauberen Geschirrtuch trockentupfen. Zuputzen: An den Beinen und Flügeln jeweils rund um den Knochen schneiden und mit einer kleinen Säge oder einem Beil die Spitzen der Flügel bzw. die Füße abtrennen (damit später die Haut nicht reißt). Evtl. mit Küchengarn zusammenbinden (Keulen fest an den Körper binden, damit sie nicht austrocknen und die Brust saftiger bleibt.)

Einen großen Topf mit 10 l Wasser aufkochen und die Ente samt ausgelösten Innereien (ohne Leber), Hals und Abschnitten vom Zuputzen hineingeben, nicht salzen! Einmal aufkochen. Ca. 1,5 Stunden offen leicht köcheln. Die Ente sollte immer unter Wasser sein (evtl. mit einem Gitter oder einem kleinen Topf mit Wasser beschweren).

Nach den 1,5 Stunden sollte die Ente gut durch sein (mit Fleischgabel zwischen Keule und Körper einstechen, der Saft muss klar, nicht rötlich sein), aber noch nicht weich. Herausnehmen und mit der Brust nach oben auf ein Blech setzen. Entenkochfond abseihen und auf ca. ein Drittel (ca. 2 l) reduzieren.

Während der Fond reduziert wird, Ente rundherum gut salzen und überall mit Butter einpinseln. Im Kühlschrank oder im kalten Keller bis zum Gebrauch mind. 12 Stunden (bis zu mehrere Tage) gut durchkühlen lassen.

Ofen auf 230 °C Umluft vorheizen. Ente mit der Brust nach oben ca. 35–40 Minuten im vorgeheizten Ofen knusprig braun braten.

Herausnehmen, tranchieren: mit einem großen Messer zwischen Keule und Rumpf fahren, Messer von der Ente wegdrehen, der Knochen löst sich, mit dem Messer im Gelenk durchtrennen. Rechts und links vom Brustbein Fleisch vorsichtig von der Karkasse abheben. Brust in Scheiben schneiden. Gebratene Ente mit Beilagen nach Wunsch (siehe nächste Seiten) servieren.

FRANZÖSISCH-ELEGANTE ENTE MIT ROTE-RÜBEN-SAUCE & CHICORÉE

1 gebratene Bauernente siehe oben

Chicorée:

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

100 ml Entenkochfond von der gebratenen Ente

50 ml Verjus (Saft unreif gepresster Trauben, alternativ 20 ml weißer Balsamessig)

5 g Salz

10 g Kristallzucker

2 Zweige Tymian

2 große Chicorée

2 EL eingelegte Vogelbeeren

Rote-Rüben-Sauce:

1 l Entenkochfond von der gebratenen Ente

250 ml milchsauer vergorener Rote-Rüben-Saft

25 ml Entenblut (falls nicht verfügbar, mehr Rote-Rüben-Saft verwenden)

1 TL Maisstärke

2 cl Vogelbeerschnaps

4 cl Birnensaft 4 cl Verjus (Saft unreif gepresster Trauben, alternativ 2 cl weißer Balsamessig) Salz

Zubereitung:

1 . Für den Chicorée Schalotten und Knoblauch in grobe Scheiben schneiden. Mit Entenkochfond, Verjus, Salz, Zucker und Thymian aufkochen. Chicorée darin einlegen und zugedeckt langsam unter dem Siedepunkt (ca. 80 °C) pochieren, bis der Chicorée weich ist (dauert ca. 1,5 Stunden, am Strunk mit einer Messerspitze testen).

2 . Für die Sauce Entenkochfond mit Rote-RübenSaft aufkochen und auf 250 ml reduzieren. Mit einem Schöpfer entfetten. Ggf. Blut mit Maisstärke glattrühren und den reduzierten Fond damit binden (nochmals aufkochen).

3 . Mit Vogelbeerschnaps, Birnensaft und Verjus süßsauer abschmecken und anschließend salzen.

4 . Ente mit Chicorée, Rote-Rüben-Sauce und Vogelbeeren servieren.