

Confierte Entenkeulen mit Graupen-Risotto

 happy-mahlzeit.com/2020/02/09/confierte-entenkeulen-mit-graupen-risotto/

Zutaten für 4 Personen

Für die Entenkeulen:

- 4 Entenkeulen
- 4 Thymianzweige
- 4 Rosmarinzweige
- ½ Knoblauchknolle
- schwarze Pfefferkörner, leicht zerdrückt
- grobes Meersalz
- 1,5 kg Gänseschmalz
- 1 Apfel, halbiert
- 4 Schalotten, geschält und halbiert
- 1 Thymianzweig
- 100 ml Mineralwasser

Zubereitung:Die Entenkeulen in eine Schale geben und mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Den Knoblauch grob zerkleinern und mit den Kräuterzweigen dazugeben. Die gewürzten Entenkeulen mit Folie abgedeckt im Kühlschrank marinieren lassen (im Idealfall für 12 Stunden und nach 6 Stunden einmal wenden).

Das Gänseschmalz in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur schmelzen lassen. Das Mineralwasser dazugeben. Entenkeulen, Apfel, Thymianzweig und die Schalotten in das Gänseschmalz geben und bestenfalls für 2 Stunden leicht köcheln lassen.

Die Entenkeulen vorsichtig mit einer Schaumkelle herausnehmen und warm halten. Kurz vor dem Servieren im Backofen auf der Grillstufe kross werden lassen. Salzen und pfeffern.

Für das Graupen-Risotto:

- 400 g Graupen
- 2 EL Butter
- 2 Schalotten, geschält und in feine Würfel geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, geschält und in feine Scheiben geschnitten
- 50 g Karotte und 50 Knollensellerie, geschält und in Würfel geschnitten
- 50 ml Weißwein
- 1 Liter Geflügelbrühe
- 4 Wirsingblätter, gewaschen und ohne weißen Strunk
- 1 EL Majoranblätter
- 2 EL geriebenen Parmesan

- 1 EL Butter
- feines Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- frischer Meerrettich

Zubereitung:

Schalotten, Knoblauch, Gemüsewürfel und Graupen in schäumender Butter glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

Die Geflügelbrühe aufkochen lassen und das Graupen-Risotto immer wieder mit heißer Brühe aufgießen, sodass es bedeckt ist. Alles einkochen lassen und immer wieder rühren, bis es weich gegart ist.

Die Wirsingblätter in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken, herausnehmen und in 2x2 cm große Stücke schneiden. Den Wirsing in das Graupen-Risotto geben und mit Salz, Pfeffer, Majoranblättern, Butter und Parmesan abschmecken.

Das Graupen-Risotto auf Tellern anrichten, die confierten Entenkeulen darauf verteilen und sofort servieren. Frischen Meerrettich darüber reiben.

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Kerners Köche vom 25.11.2017