

Geschmorte Entenkeulen mit Sellerie-Kartoffel-Püree und glasierten Möhren

Anzahl Portionen: 4

Zutaten:

4 Entenkeulen
Salz, Pfeffer
3 EL Öl
1 Zweig Rosmarin
einige Zweige Thymia
200 ml Rotwein
200 ml Entenfond oder Hühnerbrühe.



Für die Beilagen:

500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
700 g Sellerie
Salz
200 ml Milch
Muskat
700 g Möhren
70 g Butter
2 TL Zucker
2 TL Aceto Balsamico
1 -2 EL gehackte glatte Petersilie
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Entenkeulen waschen und gut trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter im heißen Öl mit den Kräutern von allen Seiten anbraten. Keulen und Kräuter herausnehmen, überschüssiges Fett abgießen. Bratensatz im Bräter mit Rotwein ablöschen. Fond oder Brühe zugeben, aufkochen und die Keulen und Kräuter in die Flüssigkeit legen. Zugedeckt bei geringer Hitze ca. 1 Stunde schmoren.
2. Kartoffeln und Sellerie schälen und grob würfeln. Kartoffeln in Salzwasser, Sellerie in Milch jeweils ca. 15 Minuten weich kochen. Sellerie in der Milch fein pürieren, Kartoffeln abgießen, mit 50 g Butter fein zerstampfen. Selleriepüree unterrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken.
3. Möhren schälen, längs halbieren, dann schräg in Stücke schneiden. Restliche 20 g Butter in einem Topf aufschäumen, Möhren darin 2-3 Minuten anbraten, mit Zucker bestreuen, salzen und unter Rühren etwas karamellisieren lassen. 8-10 Minuten zugedeckt garen. Mit Aceto Balsamico ablöschen, kurz einkochen lassen. Petersilie untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Entenkeulen aus der Soße nehmen und unter dem Grill des Backofens 5-10 Minuten knusprig braten. Soße abschmecken, nach Wunsch mit etwas Speisestärke leicht binden.

1 Portion enthält ca. 980 kcal/4114 kJ, 45 g Eiweiß, 58 g Fett, 55 g Kohlenhydrate