

KONFIERTE ENTENKEULE MIT ROTKRAUT UND KARTOFFELGNOCCHI

Rezept von Jochen Katzmaier, Odenwald-Gasthaus „Haus Schönblick“, Mossautal-Güttersbach

Zutaten Entenkeule:

für 6 Personen
6 Entenkeulen
Entenschmalz
Salz
1 TL Szechuanpfeffer
3 Sternanis
1 Zimtstangen
1 TL Kardamonkapseln
5 Lorbeerblätter
20-30 g Ingwerwurzel
1 Apfel
1 mittelgroße Zwiebel

Zubereitung:

Die Entenkeule salzen und in einer Pfanne mit Entenschmalz gut anbraten. Die Keule dann in einen flachen Topf oder Bräter legen und komplett mit Entenschmalz begießen. Apfel und Zwiebel in Stücke schneiden und mit den Gewürzen zugeben. Den Topf dann in den Ofen schieben und bei 80°C ca. 24 Stunden konfieren. Das Fleisch wird sehr weich und mürbe.

Zutaten Rotkraut:

1 kg Rotkraut (geputzt)
0,5 l Orangensaft
0,5 l Rotwein
ca. 0,1 l dunklen Essig
Gewürzsalz

Zubereitung:

Das Rotkraut in feine Streifen schneiden und in eine große Schüssel geben. Die anderen Zutaten dazu geben und kräftig durchkneten. Etwas andrücken, mit Frischhaltefolie bedecken und 24 Stunden marinieren lassen. Dann die Flüssigkeit in einen Topf geben, aufkochen lassen und das Rotkraut zugeben. Zugedeckt etwa 1 Stunden bei leichter Hitze kochen lassen und dabei öfter umrühren.

Zutaten Gnocchi:

750 g kalte Pellkartoffeln vom Vortag

150 g Mehl

150 g Grieß

3 Eier

Salz, Muskat

Zubereitung:

Die Pellkartoffeln durch den Fleischwolf lassen oder fein reiben. Die anderen Zutaten zugeben, mit Salz und Muskat würzen und gut verkneten. Daraus Gnocchi formen. Diese in kochendem Salzwasser garen. Zum Anrichten in etwas Butter und / oder Rapsöl in einer Pfanne anschwanken.