



Restaurant  
**Natur erleben & genießen**  
Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig  
info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## Knusprige Ente mit Kamillenblüten gefüllt und Ananaskompott

Für 4 Personen

1	Barberie-Ente (1,2 kg) bratfertig	Die <b>Ente</b> innen und außen salzen und
2 EL	Kamillenblütenknospen (frisch oder aus der Apotheke)	pfeffern. Mit den <b>Kamillenknospen</b> füllen. Die Flügel und Keulen binden. In einen
200 g	Röstgemüse, gewürfelt (Karotten, Zwiebeln, Sellerie)	Bräter geben und im Backofen bei 200 Grad auf jeder Seite 20 Minuten knusprig braten.
1	Bouquet garni	Nach 20 Minuten Bratzeit das Röstgemüse dazugeben. Die Ente aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten ruhen lassen. In vier
	Meersalz	Portionen teilen und warm halten.
	Pfeffer	
	<b>Sauce</b>	
1 EL	Zucker	Das <b>Gemüse</b> , das Bouquet garni und die
2 EL	Essig	Entenknochen mit etwas 500 ml Wasser bedecken und daraus für die Sauce den
250 ml	Entenfond	Fond kochen.
1 TL	Speisestärke	
	Meersalz	Für die <b>Sauce</b> den Zucker hell
	Pfeffer	karamellisieren und mit dem Essig ablöschen. Den Entenfond dazugießen und auf 200 ml reduzieren. Die Speisestärke mit
1	<b>Ananaskompott</b>	etwas kaltem Wasser anrühren, unter die
20 g	Ananas, frische	Sauce rühren und aufkochen. Mit Salz und
1 EL	Butter	Pfeffer abschmecken.
1 EL	Zucker	
1 EL	Kamillenblütenknospen	
	Kamillenkraut, frisch und zart	Für das <b>Ananaskompott</b> von der Ananas die Blattkrone entfernen, die Frucht schälen, längs vierteln und den Strunk herausschneiden. Die Viertel quer halbieren und ein bis zwei davon längs in mindestens 16 Schnitze schneiden (200 g davon abwiegen). Butter und Zucker hell karamellisieren. Die Ananasschnitze und die Kamillenblüten dazugeben und einkochen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Das Ananaskompott auf vier Teller verteilen. Je eine Portion Entenbrust und -keule darauf geben. Mit Sauce überziehen und mit Kamillenkraut garnieren.