

Vieux Sinzig



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Entenkeule mit schwarzem Holunder

Für 4 Personen:

- | | | |
|--------|-----------------------|--|
| 4 | Entenkeulen | - Die Entenkeulen häuten und in Ober- und Unterschenkel halbieren. Würzen und in Entenschmalz von allen Seiten anbraten. Aus dem Topf nehmen. |
| 1 EL | Entenschmalz | - Das geputzte Gemüse im Ganzen im Schmalz mit Knoblauch und Rosmarin anbraten. Würzen. Entenkeulen dazulegen und 60 Minuten zugedeckt bei 120°C im Backofen garen. 20 Minuten ruhen lassen. Gemüse portionieren. Enten warm halten. |
| 1 | Zwiebel | - Für die Zubereitung der Chips von der Haut das Fett entfernen und in 4x5 cm große Stücke schneiden. Salzen, zuckern und mit etwas Chili bestreuen. Im Backofen etwa 90 Minuten bei 80°C auf Backpapier trocknen lassen. Danach bei einer Temperatur von 150°C die Entenhautchips etwa 25 Minuten goldbraun backen, bis sie kross sind. |
| 1 | Karotte | - Für die Holundersauce den Zucker leicht karamellisieren. Mit Essig und dem Holundersaft im Bräter aufkochen. Mit dem Pürierstab die Sauce pürieren. Mit in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden. Sieben und abschmecken. |
| ¼ | Sellerieknolle | - Zum Anrichten das Gemüse und die Ententeile auf einen Teller legen. Mit der Holundersauce überziehen. Die gebackenen Holunderblüten und die Entenhaut-Chips darüber legen. |
| 1 | Lauchzwiebeln | |
| 1 | Kleiner Rosmarinzweig | |
| 1 | Knoblauchzehe | |
| | Meersalz | |
| | Pfeffer | |
| | Zucker | |
| | Sauce: | |
| 250 ml | Holunderbeersaft | |
| 1 TL | Zucker | |
| 1 TL | Weinessig | |
| 1 EL | Speisestärke | |
| 4 | Holunderblüten | |
| 50 g | Tempurateig | |
| | Fritieröl | |
| | Meersalz | |