



Entenkeulen und Knödel

Entenkeulen

4 Entenkeulen
Salz
Pfeffer
1 Karotte, geschält, geschnitten
3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
120 g Knollensellerie, geschält, geschnitten
1 Lorbeerblatt
2 Pfefferkörner
80 ml Sherry, trocken
300 ml Bouillon
200 ml Kalbsjus
Etwas Orangensaft

Semmelknödel

280 g Weissbrot
200 g Milch
3 Eier
1 Zwiebel
1 EL Schnittlauch, frisch geschnitten
1 EL Petersilie, frisch geschnitten
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
40 g braune Butter

Zubereitung

1. Die Entenkeulen würzen und in einem Topf mit etwas geklärter Butter goldgelb anbraten. Gemüse und Gewürze begeben und kurz mitrösten. Mit Sherry und etwas Orangensaft ablöschen, reduzieren und mit den beiden Flüssigkeiten aufgiessen. Deckel darauflegen und bei geringer Hitze auf dem Herd oder im Ofen bei 180 °C ca. 1½ Stunden schmoren, bis sich das Fleisch vom Knochen löst.
2. Die Sauce passieren, evtl. etwas reduzieren lassen, abschmecken. Das grob geschnittene, gegarte Gemüse zurücklegen und mit etwas Kräutern und Orangenabrieb verfeinern.
3. Für die Knödel die Zwiebel in Brunoise schneiden und in der Butter dünsten.
4. Das Weissbrot würfeln.
5. Die Milch aufkochen, die Eier einmischen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen.
6. Über die Brotwürfel geben. Die Kräuter und die Zwiebeln zugeben und alles zusammen ziehen lassen.
7. Die Knödelmasse auf zwei Frischhaltefolien verteilen und stramm wie ein langes Bonbon einrollen. Die Rollen noch in Alufolie wickeln.
8. Nun die langen Serviettenknödel in einen Topf mit siedendem Wasser geben und etwa 20 bis 25 Minuten ziehen lassen.
9. Aus der Folie nehmen, in beliebig dicke Scheiben schneiden und in aufgeschäumter Butter goldgelb braten.