

Ente mit Rotweinjus, Kürbis und Kartoffelschaum

Zutaten für die Ente (für 4 Personen):

- 2 Enten
- Salz

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Von den Enten (je circa 2 kg) Flügel, Hals und Innereien entfernen. Mit Hilfe eines Küchengarns in Form bringen, sodass die Flügelansätze fest am Korpus liegen und die Keulen miteinander verbunden sind. Von außen und innen kräftig salzen. Auf ein tiefes Backblech etwas Wasser gießen und in die unterste Backofenleiste schieben. Die Enten auf ein Ofengitter legen und 1 Stunde und 40 Minuten im Ofen garen. Nach 1 Stunde das Blech mit dem Wasser aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 220-230 Grad erhöhen.

Zutaten für den Kürbis:

- 2 kg Muskatkürbis
- 1 EL Butter
- 3 Schalotten
- 1 rote Paprika
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Spritzer weißer Balsamico
- 200 ml heller Geflügelfond
- Salz
- aus der Mühle: Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Prise Muskatnuss

Kürbis schälen und in Stücke teilen. Ein größeres Stück für das Topping beiseitelegen. Schalotten und Paprika in Würfel schneiden. In einem Topf mit heißer Butter farblos anschwitzen. Den Kürbis hinzufügen, er sollte ebenfalls keine Farbe annehmen. Paprikapulver und Balsamico zum Gemüse geben. Den Geflügelfond angießen, alles mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Lorbeerblatt würzen. 20 Minuten bei mäßiger Hitze köcheln lassen. Das Gemüse im Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen.

Den aufbewahrten Muskatkürbis in circa 1 x 1 cm große Würfel schneiden. In einem Stieltopf mit heißer Butter anschwitzen und mit Paprikapulver sowie Essig würzen. Geflügelfond hinzufügen und das Gemüse bissfest garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für den Kartoffelschaum:

- 500 g Kartoffeln
- 80 ml Milch
- 80 ml Sahne
- 200 g Butter
- Salz
- Muskat

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch und Sahne erhitzen und mit den Kartoffeln verrühren. Dabei die Butter hinzufügen. Das Püree mit Salz und Muskat abschmecken.

Zutaten für die Soße:

- 200 ml Entenfond
- 50 ml Portwein
- 50 ml Rotwein
- 2 Schalotten
- 50 g Butter

Schalotten in feine Würfel schneiden, mit dem Wein in einen Topf geben und erhitzen. So lange reduzieren, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Den Entenfond dazugießen und wieder einkochen lassen, bis die Basis der Soße eine angenehm bindende, aber nicht zu feste Konsistenz hat. Mit Butterflocken verfeinern und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 08.11.2023

Koch/Köchin: Dirk Luther

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen