

## **NOVEMBER 2016: MICHAEL FELL**

### **HEIDE BARBARIE-FLUGENTE**

mit Berberitzen, Spitzkohllasagne und Blutwurst

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen:

#### **Für die Ente**

**1** Heide Barbarie-Flugente von Delta

Fleisch, küchenfertig, 1,6–1,8 kg

**1 EL** Wild-Gewürz „Egerner Höfe“

**1** Zwiebel

**1** Apfel

$\frac{1}{2}$  Knoblauchzehe

Salz, Petersilie, Eschalotte, Entenjus,

Strudelteig, Brioche, Faden

Ente säubern und Flügel, Burzel und Hals entfernen. Zwiebel, Apfel, Knoblauch und Petersilie klein schneiden, die Ente damit füllen und mit einem Faden zusammenbinden. Anschließend rundherum salzen und mit dem Wildgewürz einreiben. Den Backofen auf 160 °C vorheizen und die Ente auf der untersten Schiene ca. eine Stunde garen. Dabei die Ente anfangs auf den Keulen garen – ab und an wenden. Danach auf den Rücken legen und nochmals eine  $\frac{1}{2}$  Stunde weitergaren. Brust und Keule auslösen und dabei die Keule halbieren. Brust und Keulenstück vor dem Anrichten bei starker Oberhitze knusprig garen. Den Rest der Keule von Haut und Knochen befreien und falls vorhanden mit der Leber und dem Herz in kleine Würfel schneiden. Mit einer kleingeschnittenen Eschalotte anschwitzen und mit etwas Entenjus ablöschen, anschließend so lange einkochen bis es eine kompakte Masse ergibt. Einen Teil in einem Mixer fein pürieren und auf eine geröstete Brioche-Scheibe spritzen. Den anderen Teil in den Strudelteig einpacken und knusprig herausbacken.

#### **Für die Blutwurst**

Scheiben von der Gänseleber

Apfel

Blutwurst

Panade, Wiener Art

Butter

Allessamt in 2 bis 3 mm dicke Scheiben schneiden, übereinanderlegen und mit einem Spieß fixieren. Anschließend nach Wiener Art panieren und goldgelb in Butter herausbacken.

#### **Für die Berberitzen-Sauce**

Butter

etwas Zucker

**2 EL** eingelegte Berberitzen (Sauerdorn)

**0,1 l** Rotweinessig

**0,2 l** roter Johannisbeerensaft

**0,4 l** Entenfond

Salz & Pfeffer

Butter und Zucker in einem Topf leicht karamellisieren. Die Berberitzen hinzugeben und mit Essig sowie dem Johannisbeerensaft ablöschen. Die Sauce um die Hälfte einkochen lassen. Entenfond dazu geben und nochmals um 1/3 reduzieren. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

#### **Für die Spitzkohllasagne**

Spitzkohl

**2 EL** Butter

**2 EL** Zucker

**8 EL** Weißwein

**8 EL** weißer Balsamico

**8 EL** weißer Portwein

Spitzkohlblätter blanchieren, übereinanderschichten und 1 Tag pressen. Rund ausstechen und warm stellen. Butter und Zucker karamellisieren und mit Weißwein, Balsamico und Portwein ablöschen und um die Hälfte einkochen. Mit eben dieser Glasur marinieren.

#### **Für das Berberitzen-Confit**

**1 l** roter Traubensaft

**100 g** Berberitzen

**12 g** Gelan

Traubensaft, Berberitzen und Gelan zusammen aufkochen, erkalten lassen und fein mixen. Alles wie auf dem Bild mit Kale rot von Keltenhof

Viel Spaß beim Nachkochen!