

Entengalantine gefüllt mit Maronen und Pistazien, Portweinsoße, Apfelblaukraut, Schupfnudeln



Zutaten für vier Personen

Für die Galantine

1 Ente aus Freilaufhaltung, ca. 2 Kg

Für die Füllung

- 200g Hähnchenbrust
- 150g Sahne 30% Fettanteil
- Cognac
- 100g Glasierte Maronen
- 30g Pistazien
- 20g Gehackte Petersilie
- Salz und Pfeffer

Für die Soße:

- Entenkarkasse ca. 600g von der ausgelösten Ente
- 200ml Zweigelt Rotwein
- 50ml Portwein
- 200g Zwiebel
- 50g Karotte
- 50g Sellerie
- 30g Lauch
- 1 Ei Tomatenmark

- Salz, 15 St Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, 5 Wacholderbeeren, 20 Senfsaatkörner

Für den Kartoffelteig für Schupfnudeln:

- 500g mehlig gekochte Kartoffel vom Vortag
- 2 Eigelb
- ca 350g Mehl Typ 405
- Salz, Muskat

Für das Blaukraut:

- Kopf Blaukraut
- 4 Äpfel
- 3 Zwiebel
- 400ml Rotwein
- 200ml Apfelsaft naturtrüb
- Salz, 15 St Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, 5 Wacholderbeeren, Zimtstange, Zitronenabrieb

Zubereitung

Ente waschen und trocknen, mittels eines Ausbeiners vom Rücken her von den Knochen befreien und alle Knochen aus dem Tierkörper entfernen. Die Keulen mit einem Plattier-Eisen dünn klopfen.

Aus den Karkassen wird eine Soße erstellt. Dabei werden die Knochen in Walnussgröße gehackt und mit dem gewürfelten Röstgemüse im Ofen bei 145° geröstet, bzw karamellisiert.

Herstellen der Soße:

Die gerösteten Knochen und die karamellisierten Gemüsewürfel werden in einem Topf mit Tomatenmark tomatisiert, danach löscht man 5mal mit Rotwein ab (deglasieren), mit Eiswürfeln auffüllen. Jetzt die Soße aufkochen, abschäumen (degraisieren), entfetten und die Gewürze begeben. Die Soße bei Siedetemperatur drei bis vier Stunden lang sieden lassen, danach die Soße durch ein Passiertuch (Etamin) abpassieren.

Ableitung Portweinsauce:

Einen Esslöffel Zucker karamellisieren, einen Thymianzweig begeben, mit Portwein ablöschen und einreduzieren lassen. Mit der Entensoße auffüllen und das Ganze einkochen und einreduzieren um 50%, eventuell mit Stärke, welche mit Wasser angerührt ist, abbinden.

Füllung Farce:

Geflügel-Fleisch wolfen und mit Salz, Pfeffer und Cognac marinieren und im Kutter mit Sahne aufkuttern. Dabei entsteht eine Farce als Einlage. In die Farce werden wir

gegarte Maronen, geschnittene Pistazien-Nüsse, angebratene Entenleber und Entenherzen einrühren und mit Kräutern verfeinern.

Die Füllung in den ausgelösten Körper einspritzen, den Enten-Körper einrollen und mit Frischhaltefolie und Alufolie zu einer Wurst rollen. Im Wasserbad bei 80 Grad gar ziehen lassen. Garzeit ca 1,5 Stunden Kerntemperatur, mindestens 65 Grad, maximal 71 Grad.

Blaukraut:

Mariniertes Blaukraut mit Apfelsaft, geschnittenen Apfel Brunoise und Apfelspalten verfeinern, eventuell das Blaukraut mit geriebener Kartoffelstärke abbinden und mit Zitronenabrieb verfeinern.

Schupfnudeln:

Mehligkochende Kartoffeln weich garen, ausdampfen lassen, die kalte Kartoffel schälen, pressen, durch ein Sieb streichen, mit einem Eigelb vermengen, mit Salz und Muskat vermengen und mit Mehl abschmecken. Aus dem Kartoffelteig Rollen formen und mit einem Messer schräge Nudeln schneiden.

Mit den Händen die Nudeln formen und im Salzwasser garen, bis sie oben schwimmen. Aus dem Salzwasser nehmen, im Eiswasser abschrecken und mit Öl marinieren.

P.S.: Gegarte Schupfnudel können jederzeit für zwei Tage gekühlt werden.