

MENÜPLAN

by ANTONIEWICZ.

Entenkeule mit glasierter Petersilienwurzel, Pastinakencreme und Schokoladensauce



Zubereitung:

Glasierte Petersilienwurzel mit Lorbeer und Macis

Die Petersilienwurzel waschen, schälen und in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren und abschrecken. Mit den restlichen Zutaten in die Pfanne geben und glacieren.

Pastinakencreme

Die geschälten Pastinaken in Butter leicht andünsten, mit Wasser auffüllen und weich garen. Noch warm fein pürieren und mit etwas Limonenöl abschmecken, die Masse in einen Spritzbeutel füllen und warm stellen.

Pankomehl

Das Pankomehl mit dem Limonenöl vermengen und bei 140 °C im Backofen leicht Farbe nehmen lassen. Das Chiliöl zugeben und mit den Abrieben vermengen, warm stellen und abdecken.

Geflügeljus

Rotwein in einem Topf erwärmen. Ketjap Manis und Balsamico Essig zugeben und alles zum Sirup einkochen. Mit Geflügeljus aufgießen und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Anschließend geriebene Schokolade zugeben und mit Zitronensaft abschmecken.

Die Entenkeule nach Verpackungshinweis garen und mit der glasierten Petersilienwurzel und Pastinakencreme anrichten, Sauce angießen und garnieren.

Garnitur: z.B. Maronen, Cranberries, Schafgarbe



90 Minuten



4 Personen

Sie benötigen dazu:

- 4 Sous-vide gegarte Entenkeulen à ca. 300 g

MENÜPLAN
by ANTONIEWICZ.

Glasierte Petersilienwurzel mit Lorbeer und Macis

- 4 Stück Petersilienwurzel
- 1 Stück Macis (Muskatblüte)
- 2 Lorbeerblätter frisch
- 30 g Butter
- 30 ml Trinkwasser
- Meersalz aus der Mühle

Pastinakencreme

- 750 g Pastinakenabschnitte
- 120 g Butter
- 120 ml Wasser
- 10 ml Limonenöl
- Meersalz aus der Mühle

Pankomehl

- 100 g Pankomehl
- 20 ml Limonenöl
- einige Tropfen Chiliöl
- Abrieb von 2 unbehandelten Mandarinen
- Abrieb von 1 unbehandelte Limette

Geflügeljus

- 80 ml Rotwein
- 20 ml Ketjap Manis
- 20 ml dunkler Balsamico Essig
- 500 ml Geflügeljus
- 20 g Edelbitterschokolade 85 % Kakao
- Zitronensaft