

## Brust & Keule von der Ente mit Blaukraut und Kartoffeltaler | Tom Kagerer



Schwierigkeitsgrad



Zubereitungszeit – 2 Std.

Garzeit – 6-7 Std.

Ente:

1 Ente ca. 1800 g

Blaukraut:

1 kleiner Kopf Blaukraut  
1 EL Entenschmalz  
100 g Zwiebelstreifen  
200 ml Gemüsefond  
150 g Apfelmus  
2 EL Zucker  
1 EL Essig  
200 ml Rotwein  
100 g Preiselbeeren  
Lorbeerblatt, Nelke,  
Zimt, Chili

Kartoffeltaler

600 g Kartoffeln, vorwie-  
gend festkochend  
2 Eigelb  
1 EL Kartoffelmehl  
3 Scheiben Toast  
1 Bd. Blattpetersilie

Entensauce

Knochen und Abschnitte  
2 Zwiebeln  
1 Bd. Suppengrün  
200 ml Rotwein  
1 Orange, gepresst  
1 l Wasser  
2 EL Zucker  
50 g Weizenstärke  
Lorbeerblätter



Ente:

Federkiele mit einem Bun-  
senbrenner abflämmen,  
Ente innen und außen was-  
chen, trocknen, salzen und  
pfeffern. Bei 90° Ober- und  
Unterhitze ca. 6-7 Std. garen.  
Abkühlen lassen. Wishbone  
entfernen. Keule, Flügel und  
Brust vom Knochen nehmen.  
Fleischteile portionieren.  
Zum Anrichten die Ente auf  
mittlerer Grillstufe knusprig  
braten.

Blaukraut:

Blaukraut in Streifen schnei-  
den. Mit Essig, Rotwein,  
Zucker, Salz, Gewürze im  
Säckchen über Nacht marie-  
nieren. Am nächsten Tag die  
Zwiebeln im Schmalz glasig  
dünsten, Blaukraut, Fond,  
Apfelmus und Preiselbeeren  
zugeben und mit geschlos-  
senem Deckel auf mittlerer  
Hitze weich garen. Leicht  
binden.

Kartoffeltaler:

Kartoffeln schälen und im

Salzwasser weich kochen.  
Durchpressen und aus-  
dampfen lassen. Toastbrot  
ohne Rinde in Würfel schnei-  
den und im Ofen bei 180°  
goldgelb rösten. Alle Zutaten,  
Salz, Pfeffer und Muskat zu  
einem trockenen Teig ver-  
arbeiten. Rollen formen, im  
Kühlschrank abkühlen las-  
sen. In Scheiben schneiden  
und ohne Fett in der Pfanne  
anbraten.

Entensauce:

Knochen und Abschnitte bei  
200° Grad im Ofen anrösten.  
Das grob gewürfelte Gemüse  
mit Schale in einem breiten  
Topf anrösten, mit Zucker ka-  
ramellisieren und 3-mal mit  
Rotwein und Orangensaft  
ablöschen und immer wieder  
einkochen lassen. Mit Was-  
ser auffüllen Gewürze dazu  
und ca. 2-3 Stunden ziehen  
lassen. Gegebenen falls  
nochmals mit Wasser aufgie-  
ßen. Danach ab sieben, aus-  
kühlen lassen, entfetten und  
mit Weizenstärke binden.



Fleisch

## Brust & Keule von der Ente mit Blaukraut und Kartoffeltaler

**Tom Kagerer** ist seit 50 Jahren als Koch und Kon-  
ditormeister in der Gastronomie unterwegs. Er ist  
Mitglied im Netzwerk Hogahelden, die Unternehmen  
im Gastronomiebereich berät. Mit viel Leidenschaft  
und Erfahrung gibt Kagerer unter anderem Koch-  
kurse, kann für Firmenevents sowie als Privatkoch  
gemietet werden und ist ein Gaggenau-Kochtrainer.

