



## Enten-Muffins mit Ofengemüse

Hoch aromatisch sind die Ofengemüse, weil ihnen Flüssigkeit abhanden gekommen ist. Auf der cremigen Kartoffelmayonnaise kommen sie hervorragend zur Geltung. Mit Würzsauce beträufelte saftige Entenbällchen sind ein exotischer Kontrast.

### Die Muffins

Die Entenkeule auslösen. Die Haut abziehen und aufbewahren, sie wird später knusprig gebraten. Den Knochen in den Froster geben, wo schon andere Geflügelkarkassen lagern, daraus wird ein anderes Mal eine schöne Geflügelsauce gekocht. Das Entenfleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfs lassen. Schalotte fein hacken und im Olivenöl glasig dünsten. Knoblauch fein hacken, kurz mit andünsten. Koriander (nur die Stiele) sehr fein hacken, zu den Zwiebeln geben. Beiseiteziehen. Brötchen entrinden, in Milch einweichen, gut ausdrücken.

Entenhack, Brät, Brötchen, Koriander, ein Ei, ein Eigelb, Quark, Senf, Schalotten und Knoblauch in eine flache Schüssel geben. Mit Fünf-Gewürze-Pulver, Sojasauce, Fischsauce, Tabasco, Zitronenabrieb, Salz und Zucker kräftig würzen. Alles gut miteinander vermengen, bis die Masse geschmeidig ist und schön glänzt. Ein Probeklößchen braten. Gegebenenfalls nochmal nachwürzen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und bis zum Verwenden kühl lagern.

Den Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen. 12 Mulden der Mini-Muffin-Form buttern. Aus einem Streifen Backpapier eine Ziehharmonika falten, bis 12 Quadrate übereinander liegen. Einen Kreis ausschneiden, der genau den Durchmesser der Böden des Muffin-Blechs hat. Die 12 entstandenen runden Blätter in die Förmchen



legen, so ist man ganz sicher, dass später nichts haftet. Die Masse in die Mulden spritzen. Auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen, bis die Muffins goldbraun sind. Kurz stehen lassen, aus den Mulden nehmen.

### Das Ofengemüse

Die Gemüse putzen und in Segmente schneiden. Dabei Fantasie walten lassen, was die Form betrifft, jedoch auf eine gleichmäßige Dicke achten. Die Gemüse mit Olivenöl mischen, leicht salzen und nebeneinander auf ein oder zwei Backbleche verteilen. Nach Belieben Lorbeerblätter und Rosmarin dazugeben. Bei 180 °C Umluft 30 bis 40 Minuten rösten. Jeweils nach 10 Minuten einmal wenden. Die Rote Bete separat in einem feuerfesten flachen Gefäß schmoren, damit sie das andere Gemüse nicht verfärben. Gegen Ende der Garzeit immer einmal wieder in die Gemüse pieken. Was bereits gar ist, darf aus dem Ofen.

### Die Kartoffel-Mayonnaise

Kartoffeln schälen und garen, abgießen, gut ausdampfen lassen, etwas vom Kochwasser aufheben. Durch die Kartoffelpresse drücken. Etwas abkühlen lassen. Mit Mayonnaise, Crème fraîche und Saurrahm geschmeidig glatt rühren. Bei Bedarf mit etwas von dem Kochwasser verdünnen. Mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Abrieb von der Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In einen

Einmal-Spritzbeutel füllen und kalt stellen.

### Das Anrichten

Zum Anrichten auf Tellern die Mayonnaise aufspritzen, die Gemüse dekorativ darüber verteilen. Die Enten-Muffins mit Hoisin-Sauce beträufeln und die knusprige Entenhaut dekorativ daraufsetzen. Wenn man möchte, Brösel aus gerösteten Nüssen der Wahl daneben streuen, damit noch ein weiterer Crunch-Effekt auf dem Teller ist.

Zum Anrichten in Gläschen für ein Buffet zunächst die Kartoffel-Crème einfüllen, etwas Gemüse darauf verteilen und jeweils einen mit Hoisin-Sauce beträufelten Muffin obenauf setzen.

Tipp: Wenn man die Speise kalt serviert, empfiehlt es sich, die Ofengemüse in einem kräftigen Dressing zu wenden, damit sie noch etwas Speed mit auf den Weg bekommen. Als Kraut passt Zitronenthymian sehr gut!

## Zutaten

Für 4 Portionen

### Die Muffins

(Ergibt 12 Stück)

Menge	Zutat
1	Entenkeule (ca. 350 bis 400 g)
100 g	Brät (fein, roh)
1	Brötchen (vom Vortag)
1 Tasse	Milch
2	Eier
2 EL	Quark (20 % Fett)
1	Schalotte
1 EL	Olivenöl
½ Bund	Koriander (ersatzweise Petersilie)
1	Bio-Zitrone
2 TL	Dijon-Senf
1	Knoblauchzehe
1 TL	Fünf-Gewürze-Pulver
2 EL	Sojasauce
Ein Spritzer	Fischsauce
Ein Spritzer	Tabasco
2 bis 4 EL	Hoisin-Sauce
	Salz, Zucker

## Zutaten

### Das Ofengemüse

Menge	Zutat
4 mittelgroße	Topinambur
4 mittelgroße	Möhren
4 mittelgroße	Rote Bete
2 mittelgroße	Pastinaken
8 mittelgroße	Kartoffeln (möglichst blau oder rosa)
2 mittelgroße	rote Zwiebeln
4 EL	Olivenöl
	Fleur de Sel, Pfeffer

### Die Kartoffel-Mayonnaise

Menge	Zutat
4 mittelgroße	Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
2 EL	Mayonnaise (beste Qualität oder selbst gemacht)
1 EL	Crème fraîche
2 EL	Sauerrahm
1	Bio-Zitrone
1	Knoblauchzehe
	Salz, Pfeffer, Muskat