



Ragout à la Bolognese von Ente und Quitte

Das Ragù beschert doppelten Entengenuss. Enten-Bolognese wird veredelt mit superzartem Fleisch aus der schonend und lange gegarten Entenkeule. Quitte unterstützt mit säuerlich-herber Note und verleiht dem Ragù Tiefe durch Frucht. Passender Begleiter sind fluffige Schneebällchen. Rotkohl ist einmal nicht klassisch zubereitet, sondern feiert seinen Auftritt als erfrischender Salat.



Das Ragù

Die Entenkeulen salzen, pfeffern, vakuumieren, 8 Stunden bei 70 °C Sous-vide garen. Alternativ ca. 3 bis 4 Stunden bei 85 °C konfieren (im Fettbad garen). Diese schonenden Garmethoden bringen sehr zartes Fleisch hervor.

Hackfleisch 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Die Entenbrust ohne Haut durch den Fleischwolf geben. Ersatzweise mit einem scharfen Messer sehr fein schneiden, wie Tatar. Die Entenhaut knusprig braten und später als Krüstchen über das Ragù streuen. Steinpilze ca. 30 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen, fein schneiden. Die Gemüse und die Zwiebeln sehr fein würfeln. Knoblauch ebenfalls fein schneiden.

Das gemischte Hackfleisch und das Entenhackfleisch portionsweise in Butterschmalz anbraten. Aus dem Bräter

nehmen und beiseitestellen. Nun die Gemüse anbraten, bis sie leichte Röstaromen haben. Auf dem Boden des Bräters Tomatenmark und Zucker karamellisieren. Mit Wein und Portwein ablöschen. Kurz einkochen. Etwa zwei Drittel des Fonds und die Tomaten angießen. Gebratenes Hackfleisch hinzufügen.

Ein Gewürzsäckchen (Teebeutel) bestücken mit: Lorbeerblättern, Wacholderbeeren, Ingwer, Kardamom, Zimt, Nelken, Sternanis und Pfefferkörnern. In den Bräter einlegen. Eine Stunde leise köcheln lassen. Gegebenenfalls noch etwas Fond angießen. Eine weitere Stunde köcheln lassen. Das Petersilien-Sträußchen sowie einige Streifen Zitronen- und Orangenschale (ohne die weiße Innenhaut abschälen), hinzufügen und wiederum eine weitere Stunde köcheln lassen. Gegebenenfalls etwas Fond nachgießen. Achtung: Ist der Sugo zu diesem Zeitpunkt bereits kräftig salzig, statt Fond Wasser nachgießen! Am Ende der Garzeit Zitronen- und Orangenschale, Petersilie sowie das Gewürzsäckchen

entnehmen.

Während das Ragù köchelt, die Entenkeulen entbeinen und das Fleisch in nicht zu kleine Stücke schneiden. Es soll im Ragù wahrnehmbar sein. Beiseitestellen.

Das Ragù mit Speisestärke abbinden, dazu nochmals aufwallen lassen. Schrittweise arbeiten und die Konsistenz prüfen. Mit kräftig Zitronen- und Orangenabrieb, Sojasauce und Salz würzen (mit dem Salzgehalt vorsichtig sein, denn Sojasauce und Fond sind bereits salzig). Das Ragù kann eventuell noch etwas Zucker und auf jeden Fall einen Schuss Balsamico vertragen. Beiseiteziehen. Das Keulenfleisch hinzufügen. Von nun an bis zum Servieren warmhalten. Nicht weiter einkochen lassen.

Einen Teil des Quitten-Kompotts unter das Enten-Ragù heben, das restliche Kompott separat dazu servieren. Wer möchte, kann dieses mit etwas Kalt-Gelierer leicht binden.

Die Schneebällchen

Für die Klößchen die Kartoffeln durch die Presse drücken. Den Lauch sehr fein schneiden. Die Kartoffeln mit Eigelben, Voll-Ei, Lauch, Zitronenabrieb, Grieß, Stärke und Semmelbröseln (nach Bedarf) sowie Salz, Pfeffer und Muskat mischen. Dabei nicht zu lange vermengen und die Masse nicht stark kneten. Am besten einen Teigspatel verwenden, damit die Masse nicht klebrig und somit zu fest wird. Unbedingt einen Probekloß garen. Zerfällt der Teig, noch etwas Stärke einarbeiten. Gleichmäßige, kleine Klößchen formen. Zum Rollen die Hände feucht halten, so werden die Klößchen glatter. Ausreichend Wasser mit Salz und Stärke aufkochen. Die Stärke legt sich wie ein dünner Film um die Klößchen und macht sie

glatt und glänzend. Die Klößchen kochen (nicht kochen!), bis sie an die Oberfläche steigen. 5 Minuten ziehen lassen.

Butter schmelzen, aufschäumen, Panko-Brösel darin leicht bräunen. Zum Servieren die Klößchen damit beträufeln.

Das Quitten-Kompott

Quitte und Apfel schälen, in möglichst gleichmäßige, kleine Würfelchen schneiden. 1 cm, besser 6 bis 8 mm. Das ist eine Geduldsarbeit, doch sie zahlt sich aus. Zucker dunkel-golden

Tipp: Das Kompott am Vortag zubereiten, damit es durchziehen kann. Es hält sich im Kühlschrank mehrere Tage.

karamellisieren, unbedingt dabei bleiben, damit der Karamell nicht zu dunkel und bitter wird. Essig und Wasser hinzufügen. Der Karamell löst sich von selbst auf.

Die Gewürze in einen Teefilter (oder Teesäckchen) geben. Den Sud aufkochen, leicht salzen. Gewürze und Quitten-Würfel hinzufügen. Je nach Größe ca. 8 bis 10 Minuten leise köcheln. Die Apfel-Würfelchen hinzufügen und ca. 3 Minuten mit garen. Unbedingt probieren und die gewünschte Bissfestigkeit bestimmen. Die Obst-Würfelchen sollen noch erkennbar sein und keineswegs zerfallen. Topf beiseite ziehen. Abkühlen lassen. Gewürzsäckchen entfernen.

Der Rotkohl-Salat

Rotkohl großzügig vom Strunk befreien. Sehr fein schneiden oder hobeln. Apfel und Möhre in Stifte schneiden. Haselnüsse ohne Fett golden rösten (am besten gleich eine größere Portion im Backofen).

Kardamomkapseln aufbrechen. Zusammen mit Koriander, Wacholder- und Pimentbeeren leicht anrösten, bis sie duften. Mit etwas grobem Salz fein mörsern und durch ein Sieb geben. Aus allen Zutaten ein Dressing rühren. Rotkohl

damit vermischen, leicht kneten. Apfel- und Möhrenstifte hinzufügen. Mindestens 1 Stunde durchziehen lassen. Nüsse grob hacken. Vor dem Servieren über den Salat streuen.

Zutaten

Das Ragù

Für 6 bis 8 Portionen

Menge	Zutat
350 g	gemischtes Hackfleisch
350 g	Rinderhackfleisch
1	Entenbrust
2	Entenkeulen
2 bis 3 EL	Butterschmalz
2 mittelgroße	milde Zwiebeln (z. B. „Roscoff“, „Tropea“, ersatzweise weiße Zwiebel)
2	junge Knoblauchzehen
2 EL	Tomatenmark
2 TL	Zucker
3 mittelgroße	Möhren
3 fingerdicke Scheiben	Knollensellerie
3 Stangen	Staudensellerie
1 Hand voll	getrocknete Steinpilze (eingeweicht)
6 Stiele	Blattpetersilie (mit Küchengarn gebündelt)
200 ml	trockener Weißwein
80 ml	weißer Portwein
500 ml	Entenfond (ersatzweise Geflügelfond)
1 Dose (ca. 400 g)	stückige Tomaten
3	frische Lorbeerblätter
1 Daumen großes Stück	Ingwer (in Scheiben)
6 bis 8	Wacholderbeeren (angedrückt)
4	Kardamomkapseln (längs halbiert)
1 ca. 4 cm langes Stück	Stangenzimt

Zutaten

Das Ragù

Menge	Zutat
4	Nelken
2	Sternanis
1 EL	schwarze Pfefferkörner
1	Bio-Zitrone
1	Bio-Orange
3 bis 4 EL	Sojasauce
	Salz
	Pfeffer
2 TL	Speisestärke (in kaltem Wasser angerührt)

Die Schneebällchen

Für 2 Portionen

Menge	Zutat
3 große (ca. 600 bis 700 g)	mehlige Kartoffeln (am Vortag gegart und durch die Presse gedrückt)
2	Eigelbe
1	Ei
10 cm	Lauchstange (das zarte Helle aus dem Inneren)
1	Bio-Zitrone (Abrieb)
2 EL	feiner Grieß
1 bis 2 EL	Kartoffelstärke
1 bis 2 EL	Semmelbrösel
	Salz, Pfeffer, Muskat
100 g	Butter
4 bis 6 EL	Panko-Brösel
	Außerdem:
2 TL	aufgelöste Kartoffelstärke für das Kochwasser

Zutaten

Das Quitten-Kompott

Für 6 bis 8 Portionen

Menge	Zutat
3	Quitten
1	Apfel (fest, säuerlich, z. B. „Elstar“)
3 bis 4 EL	Zucker
100 ml	milder Apfelessig
100 ml	milder Weißweinessig (z. B. Condimento Bianco)
400 ml	Wasser
2 EL	Koriandersaat (angeröstet)
8	Wacholderbeeren (angedrückt)
8	Pimentbeeren
1 kleine	rote Chilischote (längs aufgeschnitten, entkernt)
2 Streifen	Zitronenschale (nur das Gelbe)
1 Stück (60 bis 80 g)	Ingwer
1 EL	grob geschroteter Pfeffer (z. B. „Mélange Noir“ von „Altes Gewürzamt“)
1 Prise	Salz
Evtl.	Kaltgeliermittel (geringe Menge)

Zutaten

Der Rotkohl-Salat

Für 2 Portionen

Menge	Zutat
1/4 kleiner	Rotkohl
1 kleiner	Apfel (süß-säuerlich, fest, z. B. „Kanzi“)
1 mittelgroße	Möhre
1 Hand voll	geschälte Haselnüsse (z. B. „Piemonteser“)
1 EL	Honig
2 bis 3 TL	Apfelessig
20 ml	Granatapfel-Sirup (ersatzweise anderes Fruchtsirup, z. B. Himbeere oder Cranberry)
1 TL	Koriandersaat
4	Kardamomkapseln
2	Wacholderbeeren
2	Pimentbeeren