

Kross gebratene Bauernente mit Serviettenknödel:

Zutaten (für 4 Personen) / Rezept von Franz Feckl

Für die Ente:

- 1 Ente, ca. 2 kg
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer

Für die Sauce:

- 400 g Wurzelgemüse (Zwiebeln, Möhren, Sellerie)
- 2 EL Tomatenmark
- 1/2 l Rotwein
- 1 l Geflügelfond
- Salz
- Pfeffer
- evtl. etwas Maisstärke

Für den Serviettenknödel:

- 1 ganzes Toastbrot
- 8 Eier
- 1/4 l kalte Milch
- Salz
- Muskat
- 4 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Die Ente ausnehmen, waschen und trockentupfen. Hals, Flügel und Innereien beiseite legen.

Petersilie waschen, die Blätter abzupfen, Zwiebeln schälen und beides grob zerkleinern. Die Ente innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Zwiebeln und der Petersilie füllen. Die Ente in einen großen Bräter geben, etwas Wasser angießen und im Ofen bei Umluft auf 190 °C 1 1/2 Stunden kross braten. Die fertige Ente mindestens 30 Minuten ruhen lassen, tranchieren, das Fleisch von den Knochen lösen und in Alufolie wickeln. Knochen und Füllung aufheben. Entenfleisch etwa 20 Minuten vor dem Servieren bei Oberhitze (180 °C) in den Backofen schieben, damit die Haut kross wird. Für die Sauce aus dem Bräter das überschüssige Entenfett, bis auf eine kleine Menge, entfernen. Flügel, Hals und Innereien klein hacken, in dem Bräter anrösten. Das Wurzelgemüse in walnussgroße Stücke schneiden und mitrösten. Tomatenmark zugeben und unter ständigem Rühren bräunen. Nach und nach den Rotwein angießen und etwas reduzieren lassen. Mit dem Geflügelfond aufgießen und sanft 1 Stunde köcheln lassen. Knochen und Füllung von der ausgelösten Ente zugeben und nach 30 Minuten alles passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce eventuell mit etwas Maisstärke abbinden.

Für den Serviettenknödel das Toastbrot entrinden und würfeln. Eier trennen. Brotwürfel mit der Milch und den Eigelben einweichen, andrücken und alles 30 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Muskat würzen und die Petersilie untermischen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterheben. Die Masse in eine Serviette einwickeln, mit Küchengarn fixieren und je nach Dicke der Rolle etwa 10 bis 15 Minuten von jeder Seite in siedendem Salzwasser garen. Den Serviettenknödel aufschneiden, mit Butterschmelze (Semmelbrösel in Butter gebräunt) beträufeln und mit der Ente servieren. Als Beilage eignet sich sehr gut Apfelrotkohl.

