



MAX GOLDBERG
HAUPTGANG



ENTE, YUZUKOSHO, KOHL, QUITTE, SELLERIE

Zutaten für 4 Personen

Ente (3-4 kg) mit Spitzkohl und Selleriepüree	Keule konfiert mit Quittenchutney	Paté en crute mit Traubensenf
1 Entenbrust	2 Entenkeulen	500 g Mehl 550
1 Wacholderblatt	200 ml Pflanzenöl	250 g Butter
1 gestoßene Lorbeere	1TL 5-Spice-Gewürz	185 g Wasser
1 Bund Thymian	2 Zehen Knoblauch	13 g Salz
100 g Braune Butter (Beurre noisette)	2 EL Soja	1 Entenbrust
1 TL Gerösteter Sesam	2 EL Honig	300 g Hühnerbrust
1 TL fermentierte Yuzu & Chili (Yuzukosho)	1 kg Quitten (alternativ Birnen)	50 g Entenleber
Knochen und Fleischabschnitte von einer Ente ca. 1 kg	3 Zwiebeln	100 g gezupfte Entenkeule
Knochen und Fleischabschnitte von einem Huhn ca. 1,5 kg	1 TL gelbes Curry	100 ml Sahne
Wasser	½ TL rotes Curry	50 g Entenhaut
1 kg Spitzkohl	50 ml Weißwein	2 Eier
Butter vom Entenbraten	50 ml Branntweinessig	10 g Meersalz
1 Knolle Sellerie	100 g Brauner Zucker	50 ml Portwein
250 g Butter	100 g Gelierzucker	5 getrocknete Pflaumen
Salz	2 Wacholderbeeren	5 getrocknete Aprikosen
Brauner Zucker	1 Lorbeerblatt	20 g Pistazienkerne
	1 Nelke	100 g gehackte Rosinen
	2 Piment	200 ml frischer roter Traubensaft
	Pfeffer & Salz	50 ml Rotweinessig
		50 g brauner Zucker
		100 g blanchierte Senfsaat
		100 g Senfmehl

Zubereitung

ENTENBRUST

Die Entenbrust auf Raumtemperatur bringen und an der Hautseite in Rauten einschneiden. Dann von allen Seiten salzen und auf der Fettschicht goldbraun knusprig ohne Öl anbraten um das Fett auszulassen, und wenden, dann in den Ofen geben bei Umluft 160 Grad ca. 10-15 Minuten garen (Kerntemperatur 58-60 Grad), dann etwas abgedeckt ruhen lassen.

Eine Pfanne mit Brauner Butter schaumig erhitzen, die Gewürze hinzugeben und die Brust nochmal darin nachbrausen und arosieren. Anschließend nochmal kurz ruhen lassen und mit Meersalzflakes nachwürzen. Den Braune-Butter-Sud für den Kohl aufbewahren. Für die Yuzukosho-Jus naturell die Geflügelkarkassen und Parüren zerkleinern, ölen und bei 200 Grad mit regelmäßigem Wenden ca. 20-30 Minuten bei Umluft rösten. In ein Topf geben, mit kaltem Wasser auffüllen, die Backbleche wegen der Röststoffe mit warmem Wasser auswaschen. Den Topf ein Tag köcheln lassen, eine Nacht auskühlen und am nächsten Tag passieren und um etwa 90% einreduzieren, sodass die Soße von selbst bindet und mit etwas kalter Butter mit dem Schneebesen montieren. Den Spitzkohl etwas mit Wasser benetzen, großzügig salzen und auf ein Backblech mit Backpapier geben. Bei 200 Grad Umluft ca. 45 Minuten „schwarz“ garen. Dann aus dem Ofen nehmen, etwas ausdampfen lassen, die verbrannten Schichten abnehmen, den Kohl portionsgerecht schneiden, salzen und mit der braunen Butter vom Entenbraten beträufeln.

KEULE KONFIERT MIT QUITTENCHUTNEY

Die Entenkeulen salzen und einwirken lassen, das Öl mit den Aromaten versehen und die Keulen darin leicht köcheln, bis sie auseinanderfallen, direkt servieren oder darin auskühlen lassen, um sie darin wieder zu erwärmen. Die Quitten entkernen und grob würfeln, die Zwiebeln ebenso fein würfeln, dann in Pflanzenöl andünsten und mit braunem Zucker leicht karamellisieren. Die Quitte hinzugeben, mit Weißwein und Essig ablöschen, die Gewürze hinzugeben und etwa 4 Stunden einkochen lassen. Nochmal nachschmecken und in Marmeladengläser einkochen.

PATÉ EN CRUTE MIT TRAUBENSENF

Für den Pastetenteig Mehl, Butter, Wasser und Salz zu einer Masse verkneten und mindestens 3 Stunden abgedeckt ruhen lassen. Für die Masse die Hühnerbrust klein schneiden, mit Sahne, Portwein, Entenhaut und Ei zu einer Farce mixen, Salz und Pfeffer zum Abschmecken. Die Masse mit gezupfter Entenkeule, Leberwürfel, Entenbrust in Stücken und gehacktem Trockenobst/Pistazien mischen. Den Paté-Teig 5 mm dick ausrollen, eine Terrinenform gut ausbuttern und mit dem Teig vorsichtig in die Form legen, anschließend mit der Farce befüllen. Dann die Form mit Teig schließen. Mit einer Mixtur aus Ei und Milch bestreichen. Bei 200 Grad 15 Minuten backen, anschließend bei 160 Grad 30 Minuten. Aus der Form behutsam lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Anrichten

Drei kleine Teller vorbereiten und auf dem ersten Teller die Entenbrust gemeinsam mit Spitzkohl und Selleriepüree geben, die Yuzukosho-Jus übergießen. Auf dem zweiten Teller die konfierte Entenkeule setzen und einen Klecks Quittenchutney daneben geben. Die Paté en crute auf dem letzte Teller anrichten und etwas Traubensenf dazu geben.

Weinbegleitung

Als passende Weinbegleitung zu diesem Gericht empfehlen wir unseren 2015er IM SONNENSCHNEI Riesling GG VDP.Große Lage.