

Enten-Rilette mit Apfel

Zutaten

700 ml Brühe
2 Entenkeulen
150 g Zwiebeln, grob gewürfelt
6 Wacholderbeeren
6 Pimentkörner
4 TL Majoran, gerebelt
6 Stiele Thymian
3 Lorbeerblätter
1 EL Natur- od. Meersalz
1 Pr. Pfeffer aus der Mühle
200 g Butterschmalz

Knusperstreifen:

50 g Zwiebel
70 g Mehl
40 ml Rotwein
½ TL Natur- od. Meersalz
1 Bio-Orange, Schalenabrieb
30 g Rohrohrzucker
120 g Apfel, in Spalten
60 g Pilze, nach Geschmack
4 EL Maroni, gehackt
4 EL Pinienkerne
100 g Butter
50 g Trockenfrüchte, gemischt



Methode

- 1) Brühe erhitzen, Entenkeulen einlegen, Zwiebeln, Gewürze, Butterschmalz zufügen und zwei Stunden zugedeckt kochen.
- 2) Für die Knusperstreifen die Zwiebel fein pürieren und mit dem Mehl, Rotwein und Salz vermischen. 3 Minuten rühren. Mit einer Spitztüte in einer erhitzten, geölten Pfanne die Knusperstreifen herstellen. Auf Küchenpapier bereit halten.
- 3) Die Haut von den Entenkeulen ziehen, das Fleisch von den Knochen lösen und klein zerzupfen. Das Schmalz vom Fleischsaft abschöpfen. 80 g Schmalz mit dem Entenfleisch verrühren. Mit Salz und Pfeffer und Orangenabrieb kräftig abschmecken.
- 4) Zucker karamellisieren lassen. Maronistücke, Pinienkerne, Apfelspalten und Pilze zufügen und garen. Salzen und pfeffern.
- 5) Butter schmelzen lassen, Trockenfrüchte zufügen und kurz aufkochen. Warm halten.
- 6) Rilette mit einem Speisering auf einem vorgewärmten Teller portionieren. Mit den karamellisierten Äpfeln, Pilze und restlichen Pfanneninhalt, sowie Knusperstreifen garnieren.

Tip: Traditionell wird Rilette heiß in Gläser gefüllt und mit dem Fett bedeckt. So hält es sich längere Zeit. Vor dem Verzehr sollte es ca. 1 h Zimmertemperatur annehmen.

Bon Appetit!

Ihr

Jean Jaques le Buffet

Quelle: -- (6 Portionen)
