



Feinste Entenbrust mit Dampfknudel, Haferwurzel, Salzzwetsche & schwarzem Trüffel

Festliche Entenbrust mit Dampfknudel, Haferwurzel, Salzzwetsche und schwarzem Trüffel vom Sternekoch Alexander Huber.

Zutaten

4 Portionen

Trüffelreduktion

10 g Zucker

40 ml Madeira (Likörwein)

100 ml Trüffelsaft

20 ml Portwein, rot

50 g Trüffel, schwarz

Enten- und Trüffeljus

2 Schalotten

70 g Zwiebel

25 g Karotte

25 g Knollensellerie

700 g Entenkarkassen (beim Metzger vorbestellen)

20 ml Byodo Bratöl Klassik

60 g Butter

Zucker

1 EL Byodo Tomatenmark

50 ml Portwein, rot

100 ml Rotwein

600 ml Geflügelfond

800 ml Kalbsfond, dunkel
1 Kartoffel, groß
60 ml Apfelsaft
60 ml Orangensaft
2 Lorbeerblätter
10 Pfefferkörner
5 Wacholderbeeren
2 EL Pfeilwurzelstärke
Trüffelreduktion (s. o.)
30 g Butter, kalt
Mop Sauce
30 ml Entenjus (s. o.)
10 ml Trüffeljus (s. o.)
20 g Butter
10 ml Byodo Brat-Olive Mild
Entenbrust- und grieben
2 Entenbrüste
Zucker
Quatre-épices (franz. Schmorgemüse)
Abrieb Orange, unbehandelt
10 g Butter Mop (s. o.)
Byodo Meersalz, grob
20 ml Byodo Bratöl Klassik
Dampfnudel-Entenfüllung
20 g Zwiebel
5 g Karotte
5 g Knollensellerie
60 g Butter
2 Entenkeulen
30 ml Portwein, rot
250 ml Geflügelfond
2 Schalotten
1 TL Byodo Tomatenmark
1 TL Honig
2 EL Madeira (Likörwein)
1 Ei
30 g feine Brotroutons
1 Prise Mole Gewürz
Petersilie, frisch
Gefüllte Dampfnudeln
250 g Mehl
125 ml Milch
10 g Hefe
30 g Zucker
1 Ei
5 g Byodo Meersalz, fein
0.25 TL Brotgewürz
25 g Butter, weich
12 Kugeln Entenfüllung, gefroren (s. o.)
Butter, geklärt
Pankomehl
Trüffel, schwarz

Entengrieben
Haferwurzelpüree
4 Stangen Haferwurzel
1 Schalotte
80 g Butter
250 ml Geflügelfond
Muskatnuss, frisch gerieben
Cayennepfeffer
20 ml Milch
60 ml Sahne
1 EL Crème fraîche
Glasierter Haferwurzeln
2 Haferwurzeln
30 ml Geflügelfond, reduziert
1 Spritzer Byodo Apfelessig klar
20 g Butter, braun
1 Spritzer Byodo Rapsöl nativ
Abrieb Zitrone, unbehandelt
Marinierte Salzzwetschgen
20 Zwetschgen
20 g Zucker
10 g Byodo Meersalz, fein
200 ml Pflaumensaft
20 ml Sushiessig
30 ml Sojasauce
10 ml Pflaumenkernöl
Salzzwetschgen-Gel
Salzzwetschgen, mariniert mit Saft (s. o.)
10 ml Pflaumenkernöl
5 g Agar-Agar
1 Spritzer Balsamessig, alt
1 Prise Byodo Meersalz
10 ml Zwetschgensaft (vom Marinieren)
Anrichten
Buchweizenchips
Schafgarbe
Blutampfer
Trüffel, schwarz, gehobelt

Zubereitung

Trüffelreduktion

Den Zucker karamellisieren und mit Madeira, Trüffelsaft und Portwein ablöschen. Den fein gehackten Trüffel zugeben, leicht salzen und kräftig einkochen lassen. Die Reduktion bis zur Verwendung beiseitestellen.

Enten- und Trüffeljus

Schalotten, Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und grob würfeln. Die Karkassen hacken und in einem Topf mit Bratöl Klassik und der Hälfte der Butter anbraten. Salzen und zuckern, dann das Gemüse kräftig mitrösten. Das Tomatenmark zugeben und weiter rösten, bis alles eine schöne braune

Farbe hat. Mit etwas Portwein und Rotwein ablöschen und reduzieren. Das Ganze ein- bis zweimal wiederholen. Nun mit Geflügelfond und Kalbsfond auffüllen.

Die rohe Kartoffel reiben. Säfte, Gewürze, restliche Butter und ein wenig geriebene Kartoffel zur Bindung zugeben. Langsam die Sauce zum Kochen bringen und ca. 2 Stunden köcheln lassen. Inzwischen die Trüffelreduktion zubereiten (siehe oben).

Anschließend die Pfeilwurzelstärke mit etwas Wasser anrühren und die Entensauce damit binden. Weitere 20 Minuten kochen lassen. Die Entenjus passieren und durch ein Saucensieb streichen. 30 ml Entensauce für die Mop abmessen und beiseite stellen.

Die Trüffelreduktion in die restliche Entensauce einrühren, abschmecken, erneut erhitzen und die Trüffeljus um ein Viertel reduzieren. Zuletzt mit kalter Butter montieren.

Mop Sauce

In einer Pfanne alle Zutaten erhitzen und zu einem glänzenden Lack kochen.

Entenbrust und -grieben

Ein Sous-Vide-Becken auf 62 °C erwärmen. Den Backofen auf 75 °C vorheizen. Die Entenbrüste zuschneiden und die Haut abziehen, dann salzen, pfeffern, leicht zuckern und mit Quatre-épices, Orangenabrieb und flüssiger Butter einreiben. Frischhalte- und Aluminiumfolie übereinanderlegen, die Entenbrüste daraufsetzen und zu einer runden Wurst einrollen. Im Sous-Vide-Becken 15 Minuten rosa ziehen lassen, dann herausnehmen und 5 Minuten in den Folien ruhen lassen.

Die Folienwürste aufschneiden, die Entenrollen in der Mop glasieren und 3 Minuten im Ofen ruhen lassen. Kurz vor dem Anrichten die Brüste erneut durch die Mop ziehen und mit Meersalz würzen.

Die Entenhaut durch den Fleischwolf (feine Scheibe) drehen, mit Bratöl Klassik vermengen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zu knusprigen Entengrieben braten. Auf Küchenpapier entfetten und bis zum Anrichten im lauwarmen Ofen aufbewahren.

Dampfnudel-Entenfüllung

Den Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwiebel, Karotte und Knollensellerie schälen und fein würfeln. Den Trüffel fein hacken. Eine feuerfeste Form mit der Hälfte der Butter ausstreichen und das Gemüse darin verteilen. Die Entenkeulen kräftig salzen, pfeffern und auf das Gemüse legen. Die Hälfte des Portweins sowie etwas Geflügelfond angießen und die Keulen im Ofen etwa 1 ½ Stunden garen.

Anschließend herausnehmen und kurz abkühlen lassen, dann Fleisch und Haut von den Keulen ablösen und fein hacken. Die Garflüssigkeit aus der Form passieren und aufbewahren.

Die Schalotten fein würfeln. Die restliche Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotten darin anschwitzen. Das Entenfleisch zugeben und ein erstes Mal mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark und Honig zufügen und kurz rösten, dann Madeira und Garflüssigkeit zugießen und einkochen lassen. Nun Ei und Brotcroûtons dazugeben und noch einmal kräftig kochen. Die Masse mit Mole, Petersilie und bei Bedarf Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen und 1,5 cm große Kugeln daraus formen. Bis zur Verwendung einfrieren.

Gefüllte Dampfnudeln

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und in der Mitte eine Mulde drücken. Etwas Milch handwarm erwärmen, die Hefe hineinbröckeln und auflösen. Hefemilch und die Hälfte des Zuckers in die Mehlmulde geben und mit etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Ei, Salz, restlichen Zucker, Brotgewürz und den Rest der lauwarmen Milch hinzufügen und alles zu einem Teig kneten. Anschließend nach und nach die Butter einarbeiten. Den Teig so lange kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Den Teig ein zweites Mal abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45–50 Minuten gehen lassen.

Dann den Teig erneut kneten und auf der bemehlten Arbeitsplatte zu einer dicken Wurst formen. In zwölf Stücke teilen, eine Mulde hineindrücken, die gefrorenen Entenkugeln einsetzen, den Teig darum verschließen und zu Kugeln formen. Diese auf ein gebuttertes Blech setzen und ein drittes Mal abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Die Teigkugeln sollten sich wie Wölkchen anfühlen.

Die Dampfnudeln bei 90 °C im Dampfgarer 25 Minuten garen. Vor dem Servieren die Dampfnudeln mit geklärter Butter bestreichen und mit gerösteten Pankobröseln, fein gehobeltem Trüffel und Entengrieben bestreuen.

Haferwurzelpüree

Die Haferwurzeln schälen und klein schneiden. Die Schalotte fein schneiden. Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen und die Schalotte darin anschwitzen. Die Haferwurzeln zugeben und mit Geflügelfond ablöschen. Die Wurzeln weich kochen, dabei mit Muskat, Salz und Cayennepfeffer würzen. Anschließend Milch, Sahne und Crème fraîche untermengen und die Masse im Mixer fein pürieren. Das Püree nochmals mit den Gewürzen und Salz abschmecken.

Glasierte Haferwurzeln

Die Haferwurzeln schälen und in einer Mischung aus halb Wasser, halb Milch einlegen, anschließend mit dem Sud erhitzen, leicht salzen und gar kochen. Die weichen Wurzeln herausnehmen und kalt abspülen, dann mittig teilen und der Länge nach halbieren.

In einem kleinen Topf aus Geflügelfond, Essig, brauner Butter und Rapsöl eine Glace herstellen und die Schwarzwurzeln darin glasieren. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Marinierte Salzzwetschgen

Die Zwetschgen halbieren und entsteinen. Alle Zutaten bis auf die Zwetschgen in einem kleinen Topf erhitzen und auf die Hälfte reduzieren. Die Marinade über die Zwetschgen gießen und zweimal vakuumieren oder alternativ in einem Luftdichten Gefäß aufbewahren. Bis zum Gebrauch im Vakuum aufbewahren.

Salzzwetschgen-Gel

Zwei marinierte Salzzwetschgenhälften nochmals halbieren und bis zum Anrichten warm stellen. Die restlichen Zwetschgen fein mixen. Alle Zutaten bis auf den Zwetschgenrosasaft in einem kleinen Topf aufkochen, dann auf ein Blech gießen und das Gel erkalten lassen. Das gestockte Püree mit dem Pflaumensaft in einen Mixtopf geben und zu einem Gel mixen. Nach Belieben das Gel passieren und in eine Spritzflasche füllen.

Anrichten

Drei glasierte Haferwurzelstücke auf einer vorgewärmten Platte anrichten und eine Dampfnudel daraufsetzen. Einen großen Punkt Haferwurzelpüree danebensetzen und mit einem Löffel einen kleinen Graben hineinstreichen. Zwei weitere Punkte Püree an die glasierten Wurzeln spritzen und gegenüber einen dünnen Strich ziehen. Die glasierte Entenbrust der Länge nach halbieren und gegenüber der Dampfnudel auf dem Püree anrichten. Zwei Punkte Salzzwetschgen-Gel vor die Haferwurzeln dressieren und ein lauwarmes Salzzwetschgenviertel danebensetzen. Einen Buchweizenchip zwischen Brust und Haferwurzel stecken und alles mit Kräutern garnieren. Schwarzen Trüffel über das Gericht hobeln und die kräftige Trüffeljus am Tisch angießen.

