Rezept

Confit de canard aux échalotes - Geschmorte Entenkeulen mit Schalotten

Ein Rezept von Confit de canard aux échalotes - Geschmorte Entenkeulen mit Schalotten, am 03.09.2025

Zutaten

4	Entenkeulen (à ca. 350 g)
	grobes Meersalz
500 g	Schalotten
2 gehäufte EL	kräftiger Honig (z. B. Garrigue- oder Heidehonig)
	Meersalz
100 g	Sahne
	frisch geriebene Muskatnuss
2 EL	Olivenöl
	grob gemahlener schwarzer Pfeffer
2-3 Zweige	Rosmarin
600 g	Knollensellerie
600 ge	mehligkochende Kartoffeln
200 ml	Milch
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1040 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Entenkeulen kalt waschen und trocken tupfen. Das Öl in einem Bräter erhitzen, die Keulen großzügig mit grobem Meersalz und Pfeffer würzen und rundherum 10 Min. kräftig anbraten. Den Bräter schließen und die Keulen im Ofen (Mitte) zunächst 45 Min. garen.

2. Inzwischen die Schalotten schälen, größere Schalotten halbieren. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Nach 45 Min. den Bräter aus dem Ofen nehmen und die Keulen wenden. Schalotten, Rosmarin und Honig dazugeben. Keulen im Ofen 40-60 Min. weitergaren. Nach einer Gesamtgarzeit von ca. 1 Std. 25 Min. prüfen, ob die Keulen gar sind. Dazu mit einer Fleischgabel hineinstechen. Lässt sich die Gabel leicht herausziehen, sind die Keulen gar, geht sie nur schwer heraus, das Fleisch noch weiterschmoren.

3. Während die Entenkeulen im Ofen schmoren, das Selleriepüree zubereiten. Dafür Sellerie und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In wenig kochendem Salzwasser 20-25 Min. garen, bis das Gemüse weich ist. Das Gemüse in ein Sieb abgießen, dabei ca. 150 ml Kochflüssigkeit auffangen. Das Gemüse durch die Kartoffel- oder Spätzlepresse in den Topf pressen.

4. Parallel dazu Milch und Sahne zusammen erhitzen und unter das Püree rühren. Ist das Püree zu fest, noch etwas Kochflüssigkeit unterrühren. Das Püree mit Meersalz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zugedeckt (evtl. bei kleiner Hitze) warm halten, dabei ab und zu umrühren, damit es nicht am Topfboden ansetzt.

5. Sind die Entenkeulen gar, den Bräter aus dem Ofen nehmen. Zum Servieren die Entenkeulen auf Tellern verteilen und mit den Schalotten, etwas Schmorsud und dem Selleriepüree anrichten.