

THE FLYING SCHLEMMER

ENTE & WURZELGEMÜSE

Ein Rezept von Sternekoch Fabian Günzel / aend / Wien

Zutaten

Safran Nudelteig

350g Mehl
60g Eigelb
90g Eiweiß
10g Olivenöl
10ml Nolly Prat
2g Safran

Entenkeulen

Entenkeulen
Salz
Weißer Trüffel
Perigord Trüffel

Wurzelgemüse Blumen

Wurzelgemüse

Entenconsomme

Entenfond

200g Entenhaut
2.000g Entenkarkassen
800g Wurzelgemüse
100ml Entenconsomme
10g XO-ÖL

Enten-Fond Blanc

8 Entenflügel
80g Butter
5 Stk. Schalotten
5 Stangen Staudensellerie
15 Pfefferkörner, schwarz
5 Piment Körner
6 Wacholderbeeren
3 Lorbeerblätter
2 Stk. Gewürznelken
150ml Nolly Prat
50ml Zitronensaft
7l Wasser



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

ENTE & WURZELGEMÜSE

Ein Rezept von Sternekoch Fabian Günzel / aend / Wien

Zutaten

Entenklärfleisch

750g Entenfleisch
850g Wurzelgemüse
5 Wacholderbeeren
2 EL Tomatenmark
75ml Madairareduktion
150g Eiweiß
250g Petersilie

XO Öl mit Safran

100g Wagyu Fett
50g getrocknete Jakobsmuscheln
25g getrocknete Pfifferlinge
5g getrocknete Pfefferoni
5g Stekovic Chili
100 ml Erdnussöl
1g Safranfäden

Madeirareduktion

1000 ml Madeira



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

ENTE & WURZELGEMÜSE

Ein Rezept von Sternekoch Fabian Günzel / aend / Wien

Zubereitung

Safran Nudelteig

Nolly Prat und Safranfäden unter Vorsicht reduzieren und ausziehen. Zusammen mit Mehl, Eigelb, Eiweiß und Olivenöl in der Nudelmaschine zu einem Teig kneten lassen. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Olivenöl bestreichen und in eine Folie einschlagen. Die Teigkugel mindestens 1 Stunde kühl entspannen lassen. Anschließend den Teig mit Hilfe der Nudelmaschine, immer dünner ausrollen und auf der dünnsten Stufe 2 Mal ausrollen.

Entenkeulen

Die Entenkeulen enthäuten und von allen Silberhäuten befreien. Anschließend in die natürlichen Ellipsen portionieren. Nur große und perfekt geputzte Stücke verwenden. Die Reste der Keulen werden zum Klären verwendet. Die Entenstücke einzeln salzen und mit weißen und Perigord Trüffel Abschnitten mindestens 3 Stunden marinieren. Das Fleisch in den Safran-Nudelteig zu Tortellini einschlagen.

Wurzelgemüse Blumen

Das ganze Wurzelgemüse schälen und mit der runden Seite 1,5 mm mit der japanischen Mandoline dünn aufhobeln. Nach dem Durchmesser der Scheiben verschieden große Blumen ausstechen. Die Abschnitte zum Klären aufheben. Die Gemüsesorten rein in Fond Blanc (siehe unten) blanchieren und abkühlen lassen und lagern. A la Minute für 1 Minute dämpfen.



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

ENTE & WURZELGEMÜSE

Ein Rezept von Sternekoch Fabian Günzel / aend / Wien

Entenconsomme

Enten-Fond Blanc

Die Entenflügel in Walnuss große Stücke schneiden und langsam im Entenfett anbraten. Die Scharlotten in 5 mm große Würfel schneiden und in der zerlassenen Butter anschwitzen. Den Staudensellerie ebenfalls mit anschwitzen. Die Pfefferkörner, Piment Körner, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Gewürznelken anschwitzen. Mit Nolly Prat und Zitronensaft ablöschen. Mit dem Wasser auffüllen, aufkochen, degraissieren und auf 3,5 sanft einkochen. Abdecken und 12 Stunden durchkühlen lassen.

XO-Öl mit Safran

Das Wagyu Fett in feine Brunoise schneiden und langsam auslassen. Die getrockneten Jakobsmuscheln, die getrockneten Pfifferlinge, die getrocknete Pfefferoni und den Stekovic Chili nacheinander in dem Erdnussöl bei maximal 135 Grad frittieren. Anschließend abtropfen lassen und im Thermomix fein mixen. Alles zusammen in einem Weck Glas abfüllen und bei 80 Grad 20 Minuten dämpfen. Das XO-Öl 14 Stunden kühl ziehen lassen. Auf 100 ml kommt 1 g Safran.



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

ENTE & WURZELGEMÜSE

Ein Rezept von Sternekoch Fabian Günzel / aend / Wien

Entenconsomme

Entenfond

Die Entenhaut fein schneiden und langsam auslassen. Anschließend die Entenkarkassen mit der japanischen Schere fein schneiden und in dem ausgelassenen Entenfett anbraten. Das Wurzelgemüse fein schneiden und mit anbraten. Anschließend salzen und mit Enten Fond Blanc auffüllen und aufkochen. Für 12 Stunden abgedeckt und kühl ziehen lassen.

Entenfleisch in den kalten Entenfond geben und langsam aufklären. Währenddessen mit dem Reduktionsspachtel rühren und bis zum Geschmackshöhepunkt sanft fallen lassen. Den Fond strumpfsieben. Den Fond mit XO-Öl mit Safran verfeinern (auf 100 ml Entenconsomme 10 g XO-Öl mit Safran)

Madeirareduktion

1000 ml Madeira auf 250 ml langsam reduzieren lassen und schließlich in Weck Gläser füllen.

Entenklärfleisch

Die Entenfleisch Abschnitte vom Parieren zusammen mit den Wurzelgemüse Abschnitte vom Gemüseblumen Ausstechen fein mit dem Fleischwolf faschieren. Die Wacholderbeeren in der Pfanne leicht toasten bis sie glänzen. Die Petersilie in feine Chifonade schneiden. Alles zusammen mit dem Tomatenmark, der Madeirareduktion und dem Eiweiß in einer großen Schüssel auf dem Eisbad vermengen.



Zum Podcast

