



WinterKulinarium.

Confierte Entenkeulen – Originalrezept
des Monsieur Roger

CONFIT DE CANARD

Zutaten

8-12 Entenkeulen
Schmalz ca. 2 kg
Am besten Schweine- und Gänse-
schmalz im Verhältnis $\frac{2}{3}$ zu $\frac{1}{3}$.

Für die Beize

2-3 EL grobes Meersalz
2-3 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 Lorbeerblätter
1 TL Koriandersamen
3 Nelken
1 TL getrockneter Thymian
 $\frac{1}{3}$ TL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

.....

1. Von den Entenkeulen das überschüssige Fett abschneiden und kühl stellen. Die trockenen Gewürze im Mörser zermahlen und zusammen mit Salz und Knoblauch die Keulen damit einreiben. Kühl stellen und ca. 12 Std. marinieren lassen.

2. Das abgeschnittene Entenfett und Schmalz in einem großen Topf zerlassen. Die Entenkeulen mit Küchenpapier vom Salz und den Gewürzen befreien und in das lauwarme Fett geben. Alles erhitzen, bis es leise siedet. Idealtemperatur: knapp unter 100° C. Ca. 3,5 Std. köcheln lassen. Die Keulen müssen komplett vom Fett bedeckt sein. Ab und zu umrühren.

3. So viel flüssiges Schmalz in eine Steingutform geben (*emaillierter oder Edelstahltopf tut's auch*), bis der Boden bedeckt ist und es erkalten lassen. Darauf kommen die Entenkeulen. Sie sollen die Seitenwände der Form möglichst nicht berühren (*nur relevant, wenn die Keulen länger als 1-2 Wochen aufbewahrt werden sollen*).

4. Mit flüssigem Schmalz auffüllen, bis alles gut bedeckt ist. Darauf achten, dass die Restflüssigkeit (*Saft von den Keulen*) im Kochtopf verbleibt. Dieser Saft ergibt einen erstklassigen Entenfond für anderweitigen Gebrauch. Kühl stellen und wenigstens 1 Woche stehen lassen.

Erwärmen: Steingutform oder Topf anwärmen, damit sich das Schmalz verflüssigt und sich die Keulen leichter entnehmen lassen. Bei mäßiger Hitze (170° C) ca. 20 Min. erwärmen. Überschüssiges Schmalz abgießen und die Keulen knusprig übergrillen. M. Roger reicht dazu im Entenschmalz gebratene Kartoffeln und einen grünen Salat mit Vinaigrette à la framboise (*Himbeer-*).

Bon succès. Bon appétit!