Rosa gebratene Barbarie-Ente mit Roten Rüben, Himbeeren, Wasabicreme und Waldviertler Graumohnknödel

Die Zutaten:

Ente

- 2 Stk. Entenbrust
- 2 Stk. Rote Rüben, mittelgroß würfelig geschnitten
- 200 g Himbeeren, frisch
- Erdäpfelteig
- 500 g Erdäpfel, mehlig
- 100 g Erdäpfelstärke
- 4 g Grieß
- 50 g Mohn, nicht gemahlen

Sauce

- 1 Stk. Zwiebel, mittelgroß, würfelig geschnitten
- Suppengemüse
- Rotwein

Wasabicreme

- 2 EL Sauerrahm
- Wasabipaste (erhältlich beim Asiaten oder in gut sortierten Geschäften)
- Kümmel, ganz
- Salz
- Pfeffer

Selbstverständlich symposion hotels

Zubereitung der Ente:

- Die Ente an der Hautseite ein paar Mal quer einschneiden, damit das Fett beim Braten auslaufen kann. Filets an der Hautseite scharf anbraten – bis sie schön knusprig sind. Nach 2 Minuten wenden, um die andere Seite 1 Minute zu braten und dann für 15 Minuten bei 140 °C ins vorgeheizte Backrohr geben.
- Die Roten Rüben kochen, schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.
- Einen Teil der Himbeeren mit etwas Zucker und wenig Wasser kochen. Nun mixen und durch ein Sieb streichen.

Zubereitung des Erdäpfelteiges:

- Erdäpfel kochen, schälen und durch deine Presse drücken, mit Erdäpfelstärke und Grieß vermischen und zu einem glatten Teig kneten. In siedendes Salzwasser geben und nach ca. 20 Minuten herausnehmen.
- In eine Pfanne Butter und Mohn geben, den Mohn leicht anschwitzen und die fertigen Knödel darin schwenken.

Zubereitung der Sauce:

- In einem Topf klein geschnittenes Suppengemüse und Zwiebelwürfel dunkel rösten. Etwas Tomatenmark zugeben und mitrösten. Mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.
- Die Wasabipaste mit Sauerrahm mischen. Vorsicht – sehr scharf!
- Rote Rüben in der Tellermitte anrichten, darauf die rosa gebratene Ente anrichten und am Tellerrand etwas Himbeersauce.
- Abschließend die Graumohnknödel ergänzen und mit Wasabicreme apart dekorieren.

Das Symposion Hotel Schwarz Alm Zwettl wünscht einen guten Appetit!

Selbstverständlich symposion hotels