

Anatra (Ente) all'Aceto Balsamico

Giuseppe Palermo

Restaurant zur Krone, Pfäffikon-Zürich

dg: sq

Das Département Landes liegt in Südwestfrankreich, in der Gascogne, zwischen den Pyrenäen und Bordeaux.

Die kulinarische Spezialität der Landes sind ihre Entengerichte. Die Dabei zeichnet sich die Barbarie-Ente durch besonders fettarmes, festes Fleisch aus.

1 ganzes Barbarie-Entenweibchen, aus den Landes à 2 kg

habe Zitrone, Saft

5 cl Cognac

1 dl Chardonnay, nonbarrique

3 dl Ochsenbouillon

Salbei

Salz & Pfeffer

1 dl gehaltvoller Cabernet Sauvignon/Franc oder Merlot oder Amarone

150 g Butter

2 cl Balsamico TRADIZIONALE „Ciliegio“ 12-jährig

Nach Belieben 2 EL Glace de viande oder Wildglace

Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Die Entenhaut kreuzweise einschneiden oder einstechen. Ente aussen sowie innen salzen & pfeffern.

Zusammen mit Zitronensaft, Cognac, Weisswein, Bouillon, Salbei im offenen Schmortopf, im Ofen 60 Minuten bei 170 Grad garen, bis sie eine goldene Farbe annimmt.

Die Ente aus dem Topf nehmen, auf einem Gitter bei 240 Grad 10 Minuten bräunen. Inzwischen den Jus durch ein Sieb in eine Casserole passieren, Rotwein zugiessen und stark reduzieren. Butter einschwingen, Balsamico TRADIZIONALE unterrühren. Abschmecken. Die Ente vierteln, auf Teller verteilen und mit der Sauce nappieren.

Als Beilage empfiehlt sich gedämpftes Gemüse und Wildreis (siehe dort).

Weinbegleiter

Ergänzt durch den wunderbaren Amarone oder Valpolicella superiore von Romano Dal Forno oder den Cabernet von Az. Agr. Marion, alle aus dem Veneto.