

Entenkeulen mit Rhabarbergemüse und Süßkartoffelpüree

Zutaten für 2 Personen:

2 Entenkeulen
2 Knoblauchzehen
1 große Zwiebel
ca. 2 cm langes Stück Ingwer
1/2 l Gemüsefond

Glasur:

1 EL Honig
1 EL Sojasauce
1 TL Zitronensaft
Saft einer 1/2 Orange

Püree:

3-4 große Süßkartoffeln
1 halbe Vanilleschote
30-40 g Butter, 1-2 Knoblauchzehen.
Rhabarbergemüse:
5-6 Stangen Rhabarber, Saft einer 1/2 Orange



Zubereitung:

Die Entenkeulen waschen und mit Küchenpapier abtrocknen. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Die Zwiebel grob zerteilen, den Ingwer hacken, Knoblauch schälen.

Die Keulen mit dem Ingwer, Knoblauch, den Lorbeerblättern und den Zwiebelstücken in einen Bräter mit Deckel geben. Mit 1/2 Liter Gemüsefond aufgießen und zugedeckt 90 Minuten bei 180 Grad schmoren.

Die Süßkartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in einem Dämpfeinsatz weichkochen.

Den Rhabarber schälen und in 3-4 Zentimeter große Stücke schneiden.

Entenkeulen aus dem Rohr holen, den Sud durch ein Sieb gießen und in einem Gefäß auffangen – er wird noch für das Rhabarbergemüse benötigt. Den Kochsud auf die Hälfte einkochen und mit dem Saft einer halben Orange vermischen, salzen und pfeffern.

Für die **Glasur** 1 EL Honig, 1 EL Sojasauce, 1 TL Zitronensaft, Saft einer 1/2 Orange und Salz vermischen.

Die trockengetupften Keulen mit der Glasur bestreichen und im Rohr auf dem Blech bei 200 Grad ca. 20-30 Minuten braten, und währenddessen noch 1-2 x mit Glasur bepinseln.

Für das **Püree** einen 30-40 g Butter im Topf zerlassen, Vanilleschote auskratzen und Vanillemark und -schote sowie den kleingehackten Knoblauch 1 Minute lang in der Butter dünsten.

Die Süßkartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten, die aromatisierte Butter (ohne Knoblauch- und Vanillestücke) unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Rhabarbergemüse den in Scheiben geschnittenen Ingwer kurz in der Pfanne in etwas Öl anbraten. Die Rhabarberstücke dazu geben, kurz mitbraten und mit dem eingekochten Bratensaft ablöschen, nur wenige Minuten ziehen lassen, je nachdem wie weich man das Gemüse gerne hätte.

Die Keulen mit dem Süßkartoffelpüree und dem Rhabarbergemüse servieren.