

# Kochwerkstatt

GASTRONOMIE NEU ERLEBEN

## CONFIERTE ENTENKEULE

AUF SAUERKRAUT, KARTOFFEL-  
SELLERIE-PÜREE MIT APFELRAGOUT  
UND GEWÜRZJUS

METRO



### Zutaten: (für 10 Personen)

#### Entenkeulen:

- 10 Entenkeulen
- 10 EL Phase Professional Gold
- 5 Zweige Thymian
- N. G. Salz, Pfeffer

#### Sauerkraut:

- 1 kg Sauerkraut
- 2 Zwiebeln
- 2 TL Zucker
- N. G. Salz, Pfeffer
- 150 g Speckwürfel
- 2 EL aufgefangenes Phase Professional Gold von der Zubereitung der Entenkeulen
- 200 ml Wasser
- 1 EL Knorr Professional konzentrierte flüssige Bouillon Gemüse
- 1 Lorbeerblatt

#### Kartoffel-Sellerie-Püree:

- 100 g Pfanni Püree Flocken Locker
- 1500 g Selleriewürfel, tiefgefroren
- 4 EL Butter
- 600 ml Aro Schlagsahne
- N. G. Salz, Pfeffer, Muskatnuss

#### Apfelragout:

- 3 rote Äpfel
- 100 ml Apfelsaft
- 70 g Zucker

### Zubereitung:

#### Entenkeulen:

Entenkeulen putzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Je 2–5 Keulen mit Thymian und pro Keule 1 EL Phase Professional Gold vakuumieren. Bei 75 °C 12 Stunden im Wasserbad oder Konvektomaten garen. Entenkeulen aus dem Vakuum nehmen und im Ofen bei 200 °C in ca. 10–15 Min kross backen. Phase Professional Gold nach dem Garen auffangen und für das Sauerkraut verwenden.

#### Sauerkraut:

Die Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden und zusammen mit den Speckwürfeln in etwas aufgefangenem Phase Professional Gold von der Zubereitung der Entenkeulen anschwitzen. Etwas Zucker dazugeben und gut durchrühren. Das Sauerkraut hinzufügen, mit Wasser und Bouillon aufgießen und das Lorbeerblatt hineingeben. Ca. 20 Minuten köcheln lassen und zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Kartoffel-Sellerie-Püree:

Selleriewürfel mit der Sahne in einen Topf geben und bei geringer Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Zusammen mit Butter und Kartoffelflocken fein mixen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

#### Apfelragout:

Äpfel waschen, vierteln, entkernen und würfeln. Zucker bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren. Apfelwürfel zugeben, mit Apfelsaft ablöschen und ca. 5 Min. köcheln lassen.



Alle Angebote sind freibleibend.  
Verkauf nur an Wiederverkäufer und gewerbliche Verbraucher.

METRO