

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv
Entensauce mit Johannisbeeren

Zutaten für 6 Portionen:

1,2 kg Entenklein
150g Möhren
150 g Sellerie
200 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
1 Flasche Rotwein (0,75 L)
8 schwarze Pfefferkörner
2 Stiele Thymian
2 Lorbeerblätter
2 EL Zucker
50 g TK Johannisbeeren
1-2 EL rotes Johannisbbergelee
(1 TL Speisestärke) alternativ Mehlbutter
Salz. Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Entenklein in kleine Stücke hacken, in einem großen Bräter im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten bei 220 Grad unter häufigem Wenden, ca. 1 Stunde kräftig braun rösten. Möhren und Sellerie putzen, mit Zwiebeln und Knoblauch in große Stücke schneiden. Alles in den Bräter geben, weitere 20 Minuten rösten. Evtl. ausgetretenes Fett abschöpfen. Tomatenmark im Bräter kurz andünsten. Mit 400 ml Rotwein ablöschen und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen. Anschließend in einen großen Topf umfüllen.

2 L Wasser zugießen und zum Kochen bringen. Den Schaum abschöpfen, Pfefferkörner, Thymian, Lorbeer zugeben und offen ca. 2 Stunden bei sehr schwacher Hitze kochen. Dabei immer wieder das nach oben steigende Fett und den Schaum abschöpfen. Den Fond durch ein feines Sieb gießen und auffangen. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und die Johannisbeeren dazugeben. Sofort mit dem restlichen Wien ablöschen und vollständig einkochen lassen. Den passierten Fond zugeben und alles bei schwacher Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.

Die Sauce durch ein feines Sieb geben, mit Gelee, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Mehlbutter (alternativ Stärke in Wasser gelöst) leicht binden. Die Sauce zur Ente servieren.