

Leslie Himmelheber empfiehlt: Krosse Weihnachtsente mit Selleriepüree



LENZ
RESTAURANT

Zutaten Enten (für 4 Personen)
2 Enten küchenfertig (2 – 2,2 kg je Ente)
Salz

Zubereitung (Vorbereitungen am Vormittag)
Enten salzen, in Form bringen und binden.
Auf einem Blech 75 Minuten bei 170 °C garen, dann zehn Minuten bei 210 °C weiter gären (Umluft). Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Fertigstellung (am Abend)
Den Ofen auf 175 °C vorheizen (Umluft). Die Enten auf einem Gitter 20 Minuten in den Ofen schieben. Danach die Temperatur auf 220 °C erhöhen, ca. 5 bis 12 Minuten, um den gewünschten Bräunungsgrad zu erreichen.

Zutaten Selleriepüree
1 kg Knollensellerie gewürfelt
250 ml Sahne
100 ml Milch
100 g gebräunte Butter (Nussbutter)
Salz

Zubereitung
Sellerie mit Milch und Sahne zum Kochen bringen. Langsam köcheln, bis er richtig weich ist. Den Fond abgießen. Sellerie im Mixer fein pürieren. Mit Salz und Nussbutter abschmecken.

Dazu passen Entenjus und Rotkohl.
Mehr dazu unter Küchennotizen: www.restaurant-lenz.de

SPARGELHOF

Bolhuis