

# Söör Suure Markeruper Entenkeule mit Rübenmalheur und Apfel-Zwiebel-Kompott - Happy-Mahlzeit | Rezepte aus TV & Radio

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/05/19/söör-suure-markeruper-entenkeule-mit-rübenmalheur-und-afel-zwiebel-kompott/](https://happy-mahlzeit.com/2020/05/19/söör-suure-markeruper-entenkeule-mit-rübenmalheur-und-afel-zwiebel-kompott/)

## Zutaten für 4 Personen

### Für die Entenkeule:

- 4 Entenkeulen
- 500 ml Rotwein
- 500 ml Entenfond
- 100 g Johannisbeergelee
- 400 g Mirepoix, gewürfelt (Sellerie, Möhre, Zwiebel)
- 2 Lorbeerblätter
- 50 g Tomatenmark
- 3 Zweige Thymian
- 100 ml Apfelessig
- Salz
- Pfeffer
- Öl
- 100 g fertige Mehlschwitze

### Für das Rübenmalheur:

- 1,5 kg Steckrüben
- 1 kg Kartoffeln, mehligkochend
- 500 g Möhren
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Schweinebacke
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Zweige Thymian
- 5 Pfefferkörner
- Öl
- 100 g Butter
- 2 EL Senf
- Muskatnuss, frisch gerieben
- Salz
- Pfeffer

### **Für das Apfel-Zwiebel-Kompott:**

- 2 Äpfel, z.B. Holsteiner Cox
- 1 kg weiße Zwiebeln
- 50 ml Rapsöl
- 50 g Butterschmalz
- 20 g Senfsaaten, hell
- 20 ml Sojasauce
- 50 g brauner Zucker
- 100 g Butter
- 100 g Honig

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Entenkeulen parieren. Dafür das Fett an den Hauträndern abschneiden und den Oberschenkelknochen herausschneiden. Die Keulen mit Salz einreiben und in Öl auf beiden Seiten anbraten. Das Fleisch herausnehmen. Die Gemüsemischung anrösten, Tomatenmark zufügen und rösten. Mit je 100 ml Rotwein, Apfelessig und Fond ablöschen. Lorbeer und Thymian dazugeben.

Die Keulen in den Sud legen und mit geschlossenem Deckel 90 Minuten im Backofen schmoren.

Die Schweinebacke im Topf mit ca. 2 Litern Wasser kalt aufsetzen. Lorbeerblatt, Thymian, Pfefferkörner dazugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Rüben, Möhren und Kartoffeln schälen, stückeln und nach den ersten 30 Minuten Kochzeit mit in den Topf geben.

Die Zwiebeln für das Kompott häuten und in feine Streifen schneiden. Die Äpfel schälen und in Stifte, die Schale in feine Streifen schneiden.

Nach weiteren 30 Minuten die Schweinebacke aus dem Topf nehmen, die Haut abziehen und das Fleisch in feine Streifen schneiden. Wenn das Gemüse gar ist, den Fond abgießen und aufbewahren. Das Gemüse stampfen, mit dem Fond auf die gewünschte Konsistenz bringen und mit Butter, Muskatnuss, Senf und gegebenenfalls Salz abschmecken. Dann frisch gehackte Petersilie darunter heben.

Die Gänsekeulen nach 90 Minuten aus dem Sud nehmen und warm stellen. Den Fond durch ein Sieb passieren und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren lassen. Dann das Fett abschöpfen, die Soße mit Johannisbeergelee abschmecken und gegebenenfalls mit Mehlschwitze abbinden.

Für das Kompott die Senfsaaten in einer Pfanne trocken rösten. Butter und Honig schmelzen und die Apfelstücke darin karamellisieren lassen. Nun Zwiebelstreifen dazugeben und diese auch leicht karamellisieren lassen. Vor dem Anrichten die roten Apfel-Schalenstreifen unterheben.

Die Schweinefleischstreifen in der Pfanne kross anbraten und vor dem Servieren auf das Rübenmalheur geben. Die Entenkeulen zum Abschluss unter dem Grill oder im Backofen knusprig werden lassen.

Entenkeule, Rübenmalheur und Kompott nun zusammen anrichten.

Rezept: Oliver Koehn

Prominenter Koch: Nelson Müller

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 23.9.2017