

Entenkeule, Apfel-Pfeffer-Soße, Sellerie-Püree

Für 2 Portionen

4 Entenkeulen	1 Tl Korianderkörner	1 Tl getrock. Thymian
1 kg Gänseschmalz	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 Sellerieknolle	20 g Butter	250 ml Sahne
30 g Zucker	300 ml Apfelsaft	1 Tl Speisestärke
1 Pink Lady Apfel	2 Tl grüne Pfefferkörner	Salz, Pfeffer

Die Korianderkörner in einem Mörser fein zermahlen und den getrockneten Thymian zugeben. Die Entenkeulen zuerst mit Salz und Pfeffer würzen und dann mit den zerkleinerten Gewürzen einreiben.

Das Schmalz in einem Topf erwärmen und die Entenkeulen einlegen.

Eine Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und grob würfeln.

Beides zu den Keulen ins Gänseschmalz geben und den Topf in den 120°C heißen Umluftofen stellen. Die Entenkeulen für 2,5 Stunden im Gänseschmalz confieren lassen. Danach die Keulen aus dem Gänseschmalz nehmen und das Schmalz aufbewahren.

Für das Selleriepüree die Sellerieknolle schälen und in grobe Würfel schneiden. Eine Zwiebel schälen, fein würfeln und in 20 g Butter in einem Topf anschwitzen. Die Selleriewürfel zugeben und mit 100 ml Wasser und der Sahne aufgießen. Die Selleriewürfel weich kochen und mit etwas Flüssigkeit in einem Mixer zu einem feinen Püree mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Zucker in einem Topf zu einem Karamell schmelzen lassen und mit dem Apfelsaft ablöschen. Den Apfelsaft um die Hälfte reduzieren lassen und 1 EL Gänseschmalz zufügen. Die Apfelreduktion mit etwas angerührter Speisestärke leicht binden.

Mit einem Kugelausstecher runde Kugeln aus dem Apfel ausstechen und in der Apfelsauce garen.

Die grünen Pfefferkörner zufügen sowie einen Esslöffel vom Einweichwasser der Pfefferkörner. Die Apfel-Pfeffersauce mit einer Prise Salz abschmecken.

Die Entenkeulen in einer Pfanne knusprig braten, mit der Apfel-Pfeffer-Soße und dem Selleriepüree anrichten.

Cristoph Rüffer am 15. Oktober 2025