

Recette proposée par : Gérard CARDIN

Canard au chou

Ente auf Kraut

Rezept vorgeschlagen von: Gérard CARDIN

Un régal de fête en Roumanie pour la Noël

Ingédients :

- 1 canard de 2kg découpé par le volailler
- 1/2 cc de sel et de poivre blanc
- 1 cc de marjolaine séchée
- 1cs d'huile
- 150g de poitrine fraîche.

Pour la choucroute :

- 150g d'oignons, 1 fenouil (250g), 1kg de choucroute crue, ½ cc de sel, poivre blanc, 2 branches de thym, 1cc de graines de fenouil, 400 ml de bouillon de poule, une tête d'ail.

Sauce orange :

- Jus d'orange, fond de volaille, beurre.

Préparation de la recette :

- Frotter les morceaux de canard avec le sel, le poivre et la marjolaine.
- Chauffer l'huile dans une cocotte et saisir la poitrine pour la rendre croustillante.
- Ajouter les morceaux de canard, bien faire revenir sur tous les côtés.
- Déverser la graisse de cuisson, la mettre en réserve.
- Peler l'oignon, préparer le fenouil, émincer en rondelles, hacher l'ail. Rincer le chou, égoutter.
- Mettre à revenir les légumes dans la graisse de canard. Ajouter le chou, assaisonner, déposer les morceaux de canard, le bouillon de poule et laisser mijoter une bonne heure au four (180-200°).
- Présenter la cocotte sur table. Vous pouvez servir des pommes vapeur et, surtout servir avec un vin rouge (sang de taureau) de Roumanie.

Bon appétit et Joyeux Noël

Ein Festgenuss zu Weihnachten in Rumänien

Zutaten:

- 1 Ente (ca 2kg) vom Metzger zerlegt
- ½ KL Salz und weisser Pfeffer
- 1 EL getrockneter Majoran
- 1 EL Öl
- 150g roher Bauchspeck

Für das Sauerkraut:

- 150g Zwiebel, 1 Fenchelknolle(250g), 1kg rohes Sauerkraut, 1/2KI Salz und weisser Pfeffer, 2 Thymianzweige, 1KI Fenchelsamen, 400ml Hühnerbrühe



Zubereitung:

- Die Entenstücke mit Salz, Pfeffer und Majoran einreiben.
- In einem Bräter (Cocotte) Öl erhitzen und die Speckscheiben knusprig braten.
- Entenstücke dazugeben und auf allen Seiten anbraten.
- Das überschüssige Fett abgiessen, reservieren.
- Zwiebel schälen, mit Fenchel in Scheiben schneiden, Knoblauch zerdrücken. Kraut ausschwemmen und abgiessen.
- Das Gemüse im Fett anbraten. Kraut dazugeben, würzen. Die Entenstücke auflegen, mit Bouillon aufgiessen und eine Stunde bei 180-200° schmoren lassen.
- In der Cocotte zu Tisch bringen. Mit Dampfkartoffeln und mit einem guten rumänischen Rotwein (Stierblut) servieren.