

Région Les Landes

## Confit de canard aux pommes et pommes sarladaises



**für 2 Personen**

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit: 30 min, Zubereitungszeit: 30 min

### Zutaten:

2 El Cassonade (brauner Zucker)

1 El Butter

2 El Calvados

1 Apfel

1 Tl Thymian

1 Dose Confit de canard mit 4/5 cuisses (davon 3 Schenkel, Rest anderntags für Monsieur)

1 Sternanis

1 Peperoncino

1 Stange Zimt

2 Scheiben Ingwer

2 Knoblauchzehen

Salzflockchen

Pfeffer

Thymianzweige

300 g Kartoffeln

Salz + Pfeffer

### Zubereitung:

Die Dose mit dem Confit de canard öffnen, Entenschenkel vorsichtig herausheben und mitsamt Fett in einen weiten Topf legen. Den glasigen Fleischgelee abheben, in einem kleinen Töpfchen erhitzen, in einem schmalen Glas abkühlen lassen, Fett abnehmen, Gelee noch einmal erhitzen und in sehr kleine Gläschen mit Schraubverschluss füllen (dieser Gelee ist perfekt für Gelees zu foie gras oder als Bereicherung für Entensaucen).

4 Entenschenkel im eigenen Fett mit Sternanis, Peperoncino, Zimt, Ingwer und ungeschälten Knoblauchzehen langsam erwärmen.

Butter in einem Töpfchen erhitzen, Cassonade einrühren, schmelzen und mit Calvados ablöschen, beiseite stellen.

Kartoffeln schälen, roh in feinste Scheiben hobeln und in 2-3 El heissem Entenfett goldbraun braten (ca. 25 min). Salzen und pfeffern.

Apfel ungeschält in nicht zu dünne Scheiben schneiden, in einer ofenfesten Form auslegen, mit dem Calva-Caramel begießen, mit Thymianblättchen bestreuen. Darauf die 4 Entenschenkel legen (ja doch! 3 für Monsieur, 1 für mich) und im 180° heißen Backofen 25 min garen. Zum Abschluss die Temperatur auf 250° hochschalten, mit Salzflocken, Pfeffer und Thymian bestreuen und 7 min knusprig braten.

Zwischenschritt: Das warme Entenfett durch ein Sieb in Schraubgläser füllen und im Kühlschrank für die Bratkartoffeln der nächsten Zeit aufbewahren.

Entenschenkel auf vorgewärmte Teller legen, mit den geschmorten Apfelscheiben und Bratkartoffeln umlegen.

**Weineempfehlung:** 2009 Château de Fieuzal, Pessac-Léognan, France