

Parmentier de confit de canard (Enten-Kartoffelstock Gratin)

Frankreich (für 4 Personen)

Zutaten:

- Ente:
 - 4...6 gekochte Entenschenkel eingelegt im Fett in Konservenbüchse (ca. 1.0...1.3kg), "Confit de Canard"
 - 60g geriebener Emmentaler-Käse
 - 1 Zwiebel
 - 1...2 Knoblauchzehen
 - mediterrane Kräuter
 - 1 Schuss Weisswein
 - Pfeffer
 - Salz
 - wenig Piment d'Espelette (Chilipulver)
- Kartoffelstock:
 - 1.3kg mehlig kochende Kartoffeln
 - 2dl Milch
 - 1 Schuss Kochrahm
 - Muskatnuss gerieben

Vorbereitung:

- Die Kartoffeln im Salzwasser zugedeckt ca. 25 Minuten weich kochen, bis ein Rüstmesser nicht mehr stecken bleibt. Wasser abtropfen und die Kartoffeln abkühlen lassen.
- Die Entenschenkel aus der Dose nehmen. Das weisse Fett mit einem Löffel abschaben und in eine Schale geben.
- Dann unter fließendem warmem Wasser die Schenkel komplett vom Fett befreien und mit Küchenpapier trocken reiben.
- Die Haut und verbleibende Fettstücke von Hand und mit einem Rüstmesser wegziehen. Sie wird hier nicht gebraucht.
- Zwiebel und Knoblauch klein schneiden.

Zubereitung:

- Kartoffelstock:
 - Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.
 - In einer grossen Schüssel mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen.
 - Die Milch, einen Schuss Kochrahm und danach Salz, Pfeffer und reichlich Muskatpulver mit einem Löffel gut unter den Kartoffelstock rühren. Beiseite stellen.
- Die Ente:
 - Das Fleisch von Hand vom Knochen lösen und in mundgerechte Fetzen zerkleinern (ähnlich wie beim Pulled Pork). Ggf. weitere Fettteile und Knorpel entfernen. Es bleibt am Schluss ziemlich genau die Hälfte des Netto-Büchsen Gewichts übrig.
 - In der Bratpfanne in etwas Entenfett Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Dann das Fleisch zugeben und ca. 10 Minuten leicht anbraten. In der Hälfte die Kräuter begeben und einen grossen Schuss Weisswein. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

- Eine passende Gratinform von Hand mit etwas Entenfett einschmieren. Dann das Gericht darin geschichtet herstellen:
 - zuunterst eine Lage Kartoffelstock
 - dann das Entenfleisch
 - und wieder Kartoffelstock
 - zuoberst etwas Piment d'Espelette (Chilipulver) und Reibkäse
 - Das Ganze im Ofen bei 200°C ca. 20 Minuten gratinieren. Gegen Schluss mit Oberhitze, damit der Käse leicht goldbraun wird.
-
- Der konservierte Confit de Canard ist bei uns eher schwierig zu bekommen. Ich kaufe ihn im C&C Aligro.
 - Noch schöner als in der Gratinform präsentiert er sich, wenn man ihn in Kochringen gratiniert. Dann sieht man auf dem Teller die Schichtung.
 - Das Fleisch kann mit klein geschnittenem Gemüse oder z.B. grünen Erbsen ergänzt werden.
 - Mit Parmentier ist in Frankreich Kartoffelstock gemeint.
 - Zum Confit sagt Wikipedia:
Confit (von französisch confire, „einlegen, einkochen“) ist in Fett gekochtes und so haltbar gemachtes Fleisch. Seinen Ursprung hat das Gericht in Südfrankreich zur Verwertung des bei der Produktion von Foie gras anfallenden Geflügelfleischs. Traditionell wird dafür vor allem das Fleisch von Enten (Confit de canard), Gänsen (Confit d'oie) oder Schweinen verwendet, das dann im eigenen Fett gegart wird. Meist wird das Fleisch zuvor noch leicht gepökelt.

