

Ente Gut - Alles Gut

Impressionen unseres Kochvergnügens - Stammtisch. Kochen mit Genuss.

Ein spannender und interessanter Kochabend mit **Ente - GANZ!**

Ganz - also nicht nur *Brust* und *Keule*. Die *Karkasse* wurde für die *Consommé* genutzt, die *Innerei Leber* für ein *Amuse Gueule*.

An diesem Abend haben wir unser „**Enten-Menü**“ in der „Kochschule im Schellenberger Schloss“ zubereitet.

Gestartet wurde mit einem Bier aus Essen, dem „**HEU-Bier**“.

Die Bierbrauer der „Horst-Eiberger-Union“ sind übrigens Mitglied im „**Netzwerk - Gute Lebensmittel im Revier**“

Dank der guten Vorbereitung (Rezepte, Einkauf, *Consommé*, *Crostini* ...) von Sabine, Günter und Ulrich konnten wir dann sofort starten.



Entenleber-Crostini

... in der Pfanne ...



... unser 1. Gang ...



... direkt am Herd aus der Hand...



Ententee mit Entenspiesschen



... und wieder am Herd genossen - wieder ein Vergnügen aus der Hand ...

Semmelknödel mit Pilzrahm

Das Besondere hierbei - statt Kalbsfond (wie im Rezept angegeben) - haben wir unseren Entenfond genutzt.



Confierte Entenkeule mit Spitzkohl



Unser Wein dazu - ein
Grauburgunder vom
Weingut H. Vollmer
Pfalz



Zart, herzhaft - einfach großartig!

Entenbrust grüßt Kürbis-Karotten-Stampf



Vorbereiten.

Anbraten.

Anrichten.



Unser Wein - ein Spätburgunder -

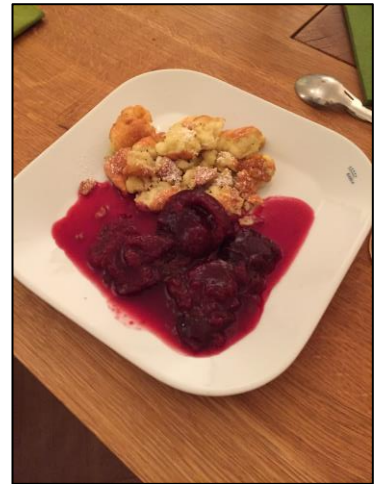
Fritz Waßmer - Baden

Das Weingut ist
Slow Food Unterstützer.



Zum guten Schluss:

Kaiserschmarrn mit Pflaumenröster



Impressionen ...



Vorankündigung:

Im Februar wird

Fisch frisch

gekocht, gebraten,
gedünstet - ? -!

Bilder: Sabine König, Manfred Weniger