

Confit de Canard

Ente und Kartoffelpüree formvollendet geschichtet - das sieht nicht nur lecker aus, es schmeckt auch so. Wenn Ihr zu einem besonderen Anlass oder in der Weihnachtszeit französischen Flair auf den Esstisch zaubern wollt, dann vergesst nicht, aus dem Supermarkt 1-2 Dosen "Confit de Canard" mitzubringen. Denn das ist die Basis dieses leckeren Gerichtes, das ich in Senlis in einem kleinen Restaurant gegessen habe. Diese Variante meiner Nachkochversuche kommt recht gut ans Original heran, dessen Rezept man mir leider nicht verraten wollte..



Zutaten für 4 Personen bzw. 6 Servierringe:

1 große Dose "Confit de Canard"
1,2 kg Kartoffeln
1 Packung geriebenen Käse (Gratinkäse, Gauda oder Emmentaler)
4 Schalotten
1 Becher Crème fraîche
Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
6 große Servierringe und eine große Auflaufform

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und kochen.
2. Die Schalotten schälen und klein würfeln.
3. Den Backofen vorheizen (Umluft 180°C)
4. Das Entenconfit aus der Dose nehmen (das Fett aufheben), die Haut vorsichtig von den Schenkeln abtrennen und beiseite stellen.
5. Das Entenfleisch in mundgerechte Stücke zupfen.
6. Ein wenig vom Entenfett in eine Pfanne geben, heiß werden lassen und die Schalotten zusammen mit dem Confit krosch anbraten.
7. Die Kartoffeln zerstampfen, salzen und mit ein wenig Milch zu einem fluffigen Püree verarbeiten. Anschließend das Crème fraîche vorsichtig unterheben und alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
8. Eine Auflaufform mit ein wenig Entenfett einreiben und die Servierringe hineinstellen.
9. Zuerst Entenconfit in den Servierring geben, so dass er zu 1/3 damit gefüllt ist und dann den Rest mit Kartoffelpüree auffüllen. Zum Schluss mit geriebenem Käse bestreuen.
10. Mit jedem Servierring so verfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.
11. Die Auflaufform in den Ofen schieben und ca. 25-30 Minuten bei 180°C überbacken.
12. In den letzten 10 Minuten der Backzeit die Entenhaut krosch rausbacken.
13. Die Servierringe vorsichtig aus der Auflaufform heben und das fertig gebackene Gericht vorsichtig rauslösen. Mit Entenhaut garnieren.

Besonders schön sieht das Ganze aus, wenn man einen möglichst großen Teller verwendet. Als Beilage wird in Frankreich klassisch ein grüner Salat mit Essigvinaigrette und gerösteten Walnüssen serviert. Ich setze an die linke obere Ecke den Salat, lege daneben noch ein paar im Speckmantel eingewickelte Bohnen dazu und darunter dann das dekorative Confit de Canard. Sieht sehr ansprechend aus und schmeckt mega lecker. Zu Hause könnt ihr das [Entenconfit](#) hier über unseren Affiliated Link (*) nachbestellen: <https://amzn.to/4aY7ETr>