



---

## ENTENCANNELLONI MIT KOHLRABI, BOHNENSALAT

Feine Aromen von Ente und Kohlrabi in einem raffinierten Gericht vereint.

---

---

### ENTENRAGOUT

2 Stück Entenkeulen  
Olivenöl  
je 100 g Zwiebel, Karotte, Lauch  
1 TL Tomatenmark  
250 ml Rotwein  
200 ml dunkler Geflügelfond  
1 Zweig Thymian  
1 junger Kohlrabi  
Salz, schwarzer Pfeffer  
aus der Mühle

### KOHLRABICREME

250 g Kohlrabi, geschält  
und gewürfelt  
20 g Butter  
je 50 ml Weißwein und Noilly Prat  
60 ml Selleriefond  
50 ml Sahne  
Salz, schwarzer Pfeffer  
aus der Mühle  
weißer Balsamico

### KOHLRABISCHAUM

100 g Champignons  
50 g Schalotten, geschält  
200 g Kohlrabi, geschält  
Olivenöl  
je 100 ml Weißwein und Noilly Prat  
500 ml Geflügelfond  
Gewürzsack mit:  
2 Zweigen Thymian,  
5 weißen Pfefferkörnern,  
2 Lorbeerblättern  
200 ml Sahne  
2 EL Butter  
Salz, Sherry-Essig

---

### ENTENRAGOUT

Keulen in Olivenöl auf beiden Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel (geschält), Karotten und Lauch grob schneiden und in der Pfanne ebenfalls anbraten, tomatisieren. Mit Rotwein ablöschen und mit Geflügelfond aufgießen. Die Entenkeulen auf das Gemüse legen und abgedeckt im Backofen 1 Stunde bei 140 °C schmoren. Entenkeulen überkühlen lassen, Haut abziehen und anschließend in feine Würfel schneiden. Das Gemüse aus der Sauce fein passieren und sämig einkochen lassen. Entenwürfel in die passierte Sauce geben und mit Salz nachwürzen. Den Kohlrabi in feine Scheiben schneiden und bissfest blanchieren. Die Scheiben mit dem Entenragout füllen und zu Cannelloni verarbeiten. Warm halten.

### KOHLRABICREME

Den Kohlrabi in zerlassener Butter leicht ansautieren, mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen. Selleriefond und Sahne zufügen und den Kohlrabi weich garen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist. Alles zusammen fein mixen, mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken.

---

### KOHLRABISCHAUM

Champignons, Schalotten und Kohlrabi grob schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und mit Geflügelfond aufgießen. Den Gewürzsack hinzufügen und 30 Minuten ziehen lassen, danach wieder entfernen. Alles zusammen mixen und passieren, auf 300 ml reduzieren und mit Sahne und Butter aufschäumen. Etwas Salz hinzufügen und mit Sherry-Essig abschmecken.

### ANRICHTEN

Gericht wie abgebildet anrichten. Frisches Bohnenkraut und Bohnenkrautöl dazugeben. Mit verschiedenen Bohnensorten vollenden.

