AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	Frankreich

ENTENSCHENKEL IM GEMÜSE GESCHMORT



Rezept: J.-F. Mallet. Simplissime light. Hachette 2016 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das mitgeschmorte Gemüse ergibt eine feine Bouillon. Ente ist im Südwesten Frankreichs ein Alltags-Gericht.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 Bd	Estragon	4 EL	Olivenöl
12	Navets, klein	4	Entenschenkel
12	Radieschen		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Navets und Radieschen rüsten.
2. Die leicht gesalzenen und gepfefferten Entenschenkel mit dem Olivenöl in einem Schmortopf goldbraun anbraten. Dann das Gemüse 5 Min. zugeben.
3. 2 cm Wasser im Topf angiessen und zugedeckt 1 Std. auf kleinem Feuer schmoren lassen.
4. Den Estragon waschen, klein schneiden und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, gut umrühren und servieren.

TIPP: Die alte Kulturpflanze Navet, auch Mairübe genannt, ist in der Schweiz (noch) nicht überall erhältlich. Es ist gut durch Pastinaken, Petersilienwurzel oder Karotten zu ersetzen.