

Genuss-Tipp
von Daniel & Marco
Niepoort
**ARROZ DE PATO
COM FIGO**

Ente | Reis | Feigen



ARROZ DE PATO COM FIGO

Ente | Reis | Feigen

Klassisch würden wir hierzu einen von Papas wunderbaren Rotweinen wie den VERTENTE öffnen oder den gut strukturierten REDOMA ROSÉ. Portwein-Fans empfehlen wir dagegen einen gereiften Port wie einen TAWNY oder COLHEITA ...



Zutaten für 2-3 Personen

- 2 rote Zwiebeln in dünne Scheiben geschnitten
- 50 ml Rotwein
- 2 Entenschenkel/alternativ eine Entenbrust
- 1 Tasse Langkornreis
- ½ Radicchio
- 2 frische Feigen
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Piment
- Salz, Pfeffer, Butter, Olivenöl, Zucker
- 1¼ TL Salz
- 150 g Chorizo
- 2 Knoblauchzehen gehackt
- 1 Bund Suppengrün
- 50 g gehobelte Haselnüsse
- ½ Orange
- 2 Thymianzweige
- ½ TL Fenchelsamen

So kocht es der Winzer ...

- 1** Entenbrust/Schenkel leicht salzen und pfeffern und mit Olivenöl und Rotwein (am besten über Nacht) marinieren.
- 2** Die Ententeile aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und in einem tiefen Topf mit Olivenöl scharf anbraten. Wenn das Fleisch Farbe bekommen hat, herausnehmen und das zerkleinerte Suppengemüse sowie den Knoblauch im zurückbleibenden Fett bei mittlerer Hitze anbraten. Nach ca. 5 Minuten die Chorizo dazu geben und kurz mit anschwitzen, dann mit der Rotweinmarinade ablöschen.
- 3** Piment, Lorbeerblätter, Pfeffer, einen Thymianzweig und die Hälfte der Fenchelsamen dazugeben. Die Ententeile zurück zum Gemüse in den Topf geben, mit heißem Wasser aufgießen bis alles bedeckt ist und für ca. 1½ Stunden mit Deckel bei niedrigster Stufe köcheln lassen.
- 4** Nach der Kochzeit die Ententeile und die Chorizo aus der Brühe nehmen und zur Seite stellen. Um die Brühe vom Gemüse und den Kräutern/Gewürzen zu trennen, alles durch ein Sieb geben und dabei die Entenbrühe auffangen, um darin den Reis zu garen. Tipp: übriggebliebene Brühe aufheben, sie hält sich in Gläsern noch 3-4 Tage im Kühlschrank.
- 5** Olivenöl erhitzen und die geschnittenen Zwiebeln sowie die restlichen Fenchelsamen darin anbraten bis die Zwiebeln Farbe bekommen. Den Reis dazugeben, salzen und mit zwei Tassen der Entenbrühe aufgießen. Bei niedriger Temperatur gar ziehen lassen.
- 6** In der Zwischenzeit die Ententeile von der Haut und den Knochen befreien und zerzupfen. Die Chorizo in Scheiben schneiden und den Radicchio ebenfalls dünn aufschneiden und kurz wässern. Die Feigen vierteln und in einer separaten Pfanne mit den Haselnüssen, etwas Butter und Zucker leicht ankaramellisieren lassen.
- 7** Wenn der Reis gar ist, das Fleisch und den Saft der halben Orange dazugeben und unterrühren. Falls der Reis zu trocken scheint mit etwas von der übriggebliebenen Brühe ergänzen. Kurz vor dem Servieren den Radicchio und den restlichen Thymian unter den Reis heben und auf dem Teller mit den gerösteten Haselnüssen und Feigen dekorieren.

Das trinken die Winzer ...

„Unser Favorit ist der VERTENTE: Mittleres Rot mit violetter Einschlag. Anfangs verhaltene Nase mit mineralischen Noten und einem blumigen Aroma, dezente Rauchnoten. Am Gaumen elegant und charaktervoll, vollmundig, gut integrierte weiche Tannine. Nachhaltig im Abgang, ausbalanciertes Säurespiel, viel Frucht. Sehr gut zu diesem klassischen Entenrezept, aber ebenso großartig zur Gans, Roastbeef sowie zu Weichkäsen wie einem Camembert oder Brie.“

Daniel & Marco Niepoort | Niepoort | Douro & Vinho do Porto/Portugal