



FILOTEIGZIGARREN MIT ENTE UND BROMBEEREN

Vorbereitung: ca. 60 Minuten | Backzeit: ca. 8 Minuten | Für 4 Personen | Mittel |
580 kcal pro Person

GRIMBERGEN AMBRÉE:

Die knusprig verfeinerte Ente wird in Begleitung des Grimbergen Ambrées und seiner feinen Karamellnote zu einem noch exklusiveren Geschmackserlebnis.

ZUTATEN:

2 Entenschenkel	50 g Butter
1 l Geflügelfond (oder Bouillon)	½ Bund Rosmarin
2 Knoblauchzehen	½ Bund Thymian
6 Brombeeren	Salz
1 EL Senf, grob	Pfeffer aus der Mühle
6 Lagen Filo- oder Strudelteig	

ZUBEREITUNG:

1. Den Geflügelfond aufkochen, die Entenschenkel hineinlegen sowie den Rosmarin und den Knoblauch dazugeben. Bei mittlerer Hitze die Entenschenkel etwa 50 Minuten auf 72 °C Kerntemperatur garziehen. Die Schenkel herausnehmen, etwas abkühlen lassen, und das Fleisch vom Knochen zupfen. Den Geflügelfond auf etwa 1 dl einreduzieren lassen und dann zusammen mit dem groben Senf zu der gezungten Ente geben. Die Brombeeren vierteln, den Thymian zupfen und zu der Masse geben. Mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und gut vermischen.
2. Die Filoteigblätter auslegen und mit flüssiger Butter bepinseln. Je drei Lagen aufeinanderlegen. Mit einem Messer den Filoteig in Rechtecke von 8 × 12 cm schneiden. Die Enten-Brombeer-Masse darauf verteilen und zu einer Zigarre einrollen. Im Ofen bei 220 °C 8 Minuten backen.
3. Ein Grimbergen Ambrée darf bei diesem Apéro de luxe natürlich nicht fehlen.

TIPP:

Für eine schnellere Zubereitung kann anstelle von Ente auch Poulet verwendet werden. Pouletfleisch hat jedoch einen weniger starken Eigengeschmack als Entenfleisch und sollte deshalb mit einem noch stärkeren Geflügelfond zubereitet werden.