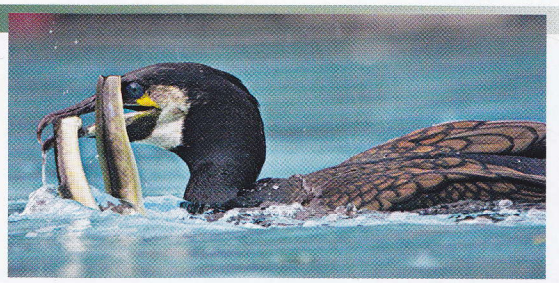
Das Rezept zum Vogel des Jahres

Der Kormoran ist derzeit in aller Munde, oft jedoch mit fadem Beigeschmack. Doch das ändern wir jetzt. Mit dem Rezept für „Rosa gebratener Kormoran auf glaciertem Wurzelgemüse mit tournierten Kartoffeln" von Siegfried Schenk.



Kormorane wissen, was schmeckt – und auch Siegfried Schenk weiß, was schmeckt...

Um die Frage vorab zu beantworten: Ja, Kormoran schmeckt! Er erinnert an Täubchen mit einer leichten Leber-Note. Spitzenkoch Michael Harr zeigt Ihnen eine „nachhaltige Nutzung" des Kormorans, den Sie bei Ihrem örtlichen Jäger oder im Wildhandel bestellen können. Wenn Sie den rosa gebratenen Kormoran auf glaciertem Wurzelgemüse als Vorspeise servieren möchten, benötigen Sie für 4 Personen einen ganzen Kormoran.

Zubereitung

Den Kormoran in zwei Brüste, die Keulen und die Knochen zerteilen. Die Haut von der Brust abziehen. Die Keule und die Knochen in grobe Stücke hacken.
Die Brust mit Rosmarin und Thymian in Sonnenblumenöl einlegen. Vor dem Braten die Brust abtupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem Herd eine Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen, die Kormoranbrust darin von allen Seiten kräftig anbraten, anschließend im Ofen bei 160 Grad zirka 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce in einem Topf die Knochen und die Teile der Keulen mit wenig Sonnenblumenöl anbraten. Das Röstgemüse, Zwiebel, Karotte und Lauch in grobe Stücke schneiden und mit dem Knochen anrösten. Wenn die Zwiebeln leicht gebräunt sind, das Tomatenmark und etwas Zucker zugeben und weiterrösten. Den Saucenansatz mehrmals mit dem Rotwein ablöschen und einkochen. Durch dieses Glacieren bekommt die Sauce einen schönen Glanz. Den Portwein ebenfalls zugeben und verkochen. Den Ansatz mit Wasser aufgießen, die Kräuter zugeben und die Sauce mehrere Stunden langsam sieden lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Eventuell mit etwas angerührter Weizenstärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das glacierte Gemüse dieses waschen und schälen. Die Karotten in Scheiben und die Kohlrabi in Stifte schneiden. In einem Topf die fein geschnittenen Schalotten in Butter anbraten, die Gemüse zugeben, mit Brühe aufgießen und mit Salz und Zucker würzen. Wenn das Gemüse bissfest gekocht ist, sollte die Flüssigkeit eingekocht sein und sirupartig das Gemüse überziehen.

Den Lauch in feine Streifen schneiden und in salzigem Wasser kurz abkochen. Zur Farberhaltung den Lauch in kaltem Wasser abschrecken. In einem kleinen Topf etwas Butter erhitzen. In der leicht braunen, nach Nüssen duftenden Butter den Lauch schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln schälen, vierteln und leicht tournieren (zuschneiden). Die Kartoffeln in salzigem Wasser bissfest kochen.

Zutaten

für 4 Personen

Kormorankeule und Knochen

Für die Sauce

100 gr	Karotten
100 gr	Zwiebel
50 gr	Lauch
50 gr	Tomatenmark
200 ml	Rotwein
50 ml	roter Portwein
1,5 Liter	Brühe

Sonnenblumenöl
Lorbeerblatt, Thymian
Weizenstärke

Für das glacierte Gemüse

300 gr	Karotten
300 gr	Kohlrabi
100 gr	Schalotten
50 gr	Butter
100 ml	Gemüsebrühe

Salz und Zucker

200 gr	Lauch
50 gr	Schalotten
20 gr	Butter

Salz, Zucker, Pfeffer

800 gr	festkochende Kartoffeln

Rosa gebratener Kormoran auf glaciertem Wurzelgemüse mit tournierten Kartoffeln – die FliFi-Redaktion wünscht Ihnen guten Appetit!