Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



AXOA DE CANARD D'ESPELETTE (AXOA MIT ENTE AUS ESPELETTE)

ZUBEREITUNG: 25 MIN. · KOCHZEIT: 20 MIN. · BACKZEIT: 20 MIN.

Es hat etwas gedauert aber ich habe endlich wieder Zeit gehabt, unser Mittagessen zu fotografieren! Also Rezepte habe ich viele im Kasten aber es sind fast alle süße Sachen □□

Heute Mittag habe eine **typische baskischen Speise** zubereitet. Die kleine Geschichte hinter diesem Rezept ist unser Sommerurlaub.

Dieses Jahr waren wir im **Baskenland (Saint Jean de Luz)** und haben dort die ganzen touristischen Sehenswürdigkeiten erkundet. Als baskische Spezialität gibt es die bekannte **Piperade**, und den leckeren **Poulet basquaise**.

Aber wenn Ihr etwas wirklich Spezielles und, das wenig Touristen kennen, dann müsst Ihr mal den **AXOA** ausprobieren!

Axoa ist ein leckeres Fleischgericht, **original mit Kalbsfleisch zubereitet**. Das Fleisch wird in ganz kleinen Stückchen geschnitten. Dazu kommen noch Paprika, Zwiebeln, Weißwein und natürlich Piment d'Espelette. **Es gibt verschiedene Variationen von diesem Rezept:** Mit Schwein, mit Ente und sogar mit Entenconfit. **Als Beilage serviere ich gern Bratkartoffeln** aus dem Backofen mit Piment d'Espelette. Lecker!

Das Lustige ist auch der Name: **Axoa, wird „ASCHOA" gesprochen**! Und es gibt sogar in Espelette ein „Wettbewerb", wer den besten AXOA machen kann, während der Piment d'Espelette Feier, jedes Jahr im Oktober. Ziel ist es, in diesem Rezept das Fleisch so klein wie möglich zu schneiden. Das Fleisch wird nicht gemixt oder durch den Fleischwolf gegeben, sondern ganz ganz kleine geschnitten.

Da habe ich mich nicht soooo ganz genau an die Tradition gehalten. Naja, so einfach ist es nicht, dicke Stücke Fleisch fein zu schneiden. Nach 5 Minuten habe ich doch den Fleischwolf herausgeholt und ihm die Arbeit überlassen. Et Hop! Das Fleisch wurde mal schnell in kleinen Stückchen gehackt. (Dafür habe ich den dicken Einsatz verwendet).

Wichtig ist auch etwas Fett mit in die Pfanne zu geben. Ob Butter, Entenfett oder Olivenöl, es ist euch überlassen (Butter für Mich), weil sonst wird das Fleisch zu trocken. Dazu kommt eine gute Portion Gemüse und dann lasse ich es einfach in der Pfanne köcheln.

Zutaten für Axoa mit Ente aus Espelette, 2 Personen:

1 große Entenbrust, 1/2 rote Paprika, , 1/2 grüne Paprika, 1/2 gelbe Paprika, 1 kleine Zwiebel, 120 ml Weißwein, 30-40 g Butter, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 1 kleiner zerdrücke Knoblauchzehe, 1 bisschen Rosmarin und Thymian (also im Ganzen ein kleines Bouquet Garni), Salz und Piment d'Espelette (oder etwas Chili aber nicht zu scharf) .

400g kleine Drillinge Kartoffeln, Fleur de sel, Piment d'Espelette und Olivenöl.

1- Die Paprika schälen und in kleinen Stückchen schneiden.

Tipp: Da die Paprika sehr oft unverdaulich sind, schäle ich sie immer, wenn sie schön frisch sind.

Dann schneide ich ebenfalls die Zwiebel in kleinen Würfel, zerdrücke den Knoblauchzehe und bereite meine Kräuter und Bouquet garni vor (Lorbeerblatt, Nelke, Rosmarin, Thymian).

2- Das Fleisch:

Egal welche Sorte Fleisch Ihr bearbeitet, Ihr müsst es so klein wie möglich schneiden. (oder wie ich einfach durch den Fleischwolf mit dem groben Einsatz geben)

Bei der Entenbrust entferne ich die Haut und das obere Fett , dann klein schneiden..... oder einfach durch den Fleischwolf geben ...

3- Die Beilage:

Die Kartoffeln waschen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel mit Salz, Piment d'Espelette und Olivenöl vermischen. Dann alles auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und in dem Backofen 20 Minuten bei 190-195 °C Umluft backen.

4- Braten:

In einer Pfanne die Butter schmelzen. Wenn die Butter nussig wird (leicht braun) kommt das Fleisch rein. Ich lasse es schön anbraten, dann gebe ich die Zwiebel dazu, dann den Knoblauch, Kräuter und Gewürze. Wenn die Zwiebel gläsrig sind, kommen die Paprika Würfel, die Fleur de sel und den Piment d'Espelette rein.

Ich lösche es noch mit dem Weißwein ab und lasse es noch 8 Minuten köcheln.

Et voilà ! Ich warte eigentlich nur auf die Kartoffeln und wenn sie gut sind, nehme ich das Fleisch vom Herd weg.

Jeder schnappt sich eine Schale und nimmt sich seine Mittagsportion. Lecker!

Dazu noch einen kleinen grünen Salat und ein kaltes Glas Weißwein ... und die Mittagspause schmeckt wie Urlaub! □□

Ich wünsche euch eine schöne Woche.

Bis bald!

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de