

Ente à l'Orange mit Rotkraut und Kartoffelgratin

Zubereitungszeit:

ca. 90 Min.

Zutaten für 8 Personen

Rotkraut:

1 EL Butter
1 Zwiebel halbiert, in feinen Streifen
800g Rotkraut, in feinen Streifen
300g Zwetschgen, in Schnitzen
1/2 TL Salz
150ml Rotwein
150ml Gemüsebouillon
2 EL Rotweinessig
2 EL Zwetschgenkonfitüre
Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer

Kartoffelgratin:

4 Kartoffeln
2 säuerliche Äpfel
125ml Milch
125ml Schlagobers
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Butter, Öl

Ente:

4 Entenbrüste
2 Orangen
50g Kristallzucker
65ml Orangenlikör (Cointreau)
125ml Orangensaft
250ml Rindssuppe
1 EL kalte Butterstücke



Zubereitung:

Rotkraut:

Butter in Pfanne warm werden lassen. Zwiebel andünsten, Rotkohl u. Zwetschgen kurz mitdämpfen, salzen. Wein, Bouillon u. Essig dazu gießen, Lorbeer beigegeben. Alles ca. 1 Std. weichköcheln. Zwetschgenkonfitüre daruntertermischen und würzen.

Kartoffelgratin:

Äpfel schälen, Gehäuse entfernen. Kartoffeln schälen. Äpfel und Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, abwechselnd in eine mit Butter ausgestrichene Form schichten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Milch und Schlagobers darüber gießen. Gratin bei 180° im vorgeheizten Rohr 30-40min. backen.

Ente:

Entenbrüste auf der Hautseite kreuzweise einschneiden. Orangen ganz dünn schälen, Schale in feine Streifen schneiden. Orangen filetieren, Reste ausdrücken, Saft auffangen und zum Orangensaft gießen. Entenbrüste salzen, pfeffern und mit der Hautseite nach unten in eine Pfanne mit wenig Öl einlegen. Nun Pfanne ins vorgeheizte Backrohr schieben und bei 180° ca. 10min braten, dabei öfters mit dem entstehenden Saft übergießen. Gegen Ende der Garzeit wenden. Fleisch aus der Pfanne heben und warm stellen.

Bratfett abgießen. Im Bratrückstand Zucker hell karamellisieren, mit Likör ablöschen, Orangensaft zugießen und ein wenig einkochen, Suppe zugießen. Sauce unter laufendem Rühren ein paar Minuten köcheln lassen, durch Einrühren der Butter binden.

weiter auf Seite 2

Entenbrüste in Scheiben schneiden, mit der Sauce, dem Gratin und dem Rotkraut servieren.

Weinempfehlung:

Allacher, All Red 2016

Kochabend:

6. Nov, 2019 / Bruno