

Interpretation der Ente à l'orange (Entenfilets, Linsen, Orange)

Zutaten für 4 Personen:

- 12 Innenfilets von der Ente je ½ Karotte, Sellerie, Lauch Öl zum Braten
 - 1 kleine Chilischote
 - 1 Knoblauchzehe
 - Salz und Pfeffer, aus der Gewürzmühle je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
- Orangen-Linsensalat:
- 100 g gelbe Linsen
 - 100 g rote Linsen
 - 2 Orangen
 - 30 ml Olivenöl
 - 20 ml weißer Balsamico
 - Salz und Pfeffer aus der Mühle
 - 2 Zweige glatte Petersilie
- Orangenschaum:
- 40 g Zucker
 - 100 ml Orangensaft
 - 1 EL Balsamico bianco
 - Salz und Pfeffer aus der Mühle Orangengewürz etwas Bratenfond
 - etwas Butter für die Sauce

Zubereitung

Ente:

Das Gemüse waschen und in sehr feine Streifen schneiden, ca.6-8cm lang. Die Filets auf ein Brett legen, von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüsestroh mischen und auf die Filets geben, so dass das Gemüse leicht über den Fleischrand schaut. Filets zur Roulade wickeln und mit einem Küchenband fixieren. In einer Pfanne das Öl leicht erhitzen. Die Rouladen bei mittlerer Hitze rosa braten. Die restlichen Kräuter und Gewürze zugeben und die Filets im Backofen bei 50° C warm halten.

Orangen-Linsensalat:

Die Linsen getrennt in reichlich Wasser bissfest garen, anschließend abgießen und abkühlen lassen. Die Orangen so schälen, dass die gesamte weiße Haut entfernt ist. Vorher mit einem Zestenreisser feine Zesten von der Orangenschale lösen. Mit einem scharfen Messer die Filets heraustrennen, den Saft dabei auffangen. Orangensaft, Balsamico und Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie abrausen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Alles unter den Salat mischen. Die Orangenzesten beiseitelegen.

Orangenschaum:

Den Zucker bei mittlerer Hitze in einer Pfanne karamellisieren lassen. Mit Orangensaft und dem Bratenfond ablöschen, Balsamico bianco zufügen und die Sauce offen ca. 30

Minuten auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren die Butter in die warme Sauce rühren und mit einem Stabmixer die Sauce schaumig schlagen.

Anrichten:

Die Linsen länglich auf einen langen Teller anrichten. Je 3 Rouladen auf die Linsen setzen, mit Schaum, Kräuter und Blüten dekorieren.

Entenbrust (Rotkohlstrudel, Steinpilze, Haselnuss-Mousseline)

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Entenbrüste • 2 EL Honig
- 1 kleine Chilischote
- 1 Knoblauchzehe • Salz und Pfeffer, aus der Gewürzmühle je 1 Zweig Rosmarin und Thymian

Rotkohl Grundrezept:

- 1 kg Rotkohl • 1 Zimtstange
- 2 Gewürznelken • 1 Lorbeerblatt
- 2 Wacholderbeeren • 10 weiße Pfefferkörner • 100 g Apfelmus
- 2 El flüssiger Honig • 50 ml

Weißweinessig • 200 ml Rotwein

- 2 Zwiebeln • 250 g Äpfel (z. B. Boskop) • 50 g Gänseschmalz (ersatzweise Butterschmalz) • Salz, Pfeffer aus der Mühle • Außerdem:

1 Papier-Teefilter, Küchengarn 200 g Blätterteig, TK, 100 g Pinienkerne, Mehl, zum Bearbeiten, 1 Ei, Kl. L, 40 g Butter

Mousseline:

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- Salz • Haselnussöl • 200 ml Milch
- Muskatnuss

Steinpilze:

- 200 g Steinpilze • 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe • 2 Zweige glatte Petersilie • 6 El Olivenöl
- 1 El Butter • Salz • Pfeffer
- 0,5 Zitrone

Zubereitung

Ente:

Die Entenbrüste auf der Haut, rautenförmig einritzen und auf der Hautseite ohne Fett in der Pfanne anbraten. Hat sich das ganze Fett aus der Haut gelöst und ist die Haut der Ente gold-braun, den Knoblauch, Chili und die Kräuter zu der Ente geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ente aus der Pfanne nehmen und im Backofen auf einen Backrost geben, die Zutaten in der Pfanne auf der Ente verteilen und bei 80 Grad 20 bis 25 Minuten rosa garen. Die Ente nach dem garen mit Honig einpinseln und unter dem Backofen-Grill noch einmal schön kross angrillen.

Rotkohl Grundrezept:

Den Rotkohl vierteln, die äußeren Blätter und den Strunk entfernen. Den Rotkohl in feine Streifen hobeln oder schneiden. Zimt, Nelken, Lorbeer, Wacholder und Pfeffer in einen Teefilter geben und mit Küchengarn zubinden.

Rotkohl mit Apfelmus, Honig, Essig und Rotwein mischen und den Gewürzbeutel dazugeben. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Äpfel waschen, schälen und das Fruchtfleisch grob würfeln. Das Schmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Rotkohl zu den Zwiebeln geben und andünsten. Die gewürfelten Äpfel dazugeben und gut mit dem Rotkohl mischen. Mit dem Sud aufgießen und mit 1 Tl Salz würzen.

Den Rotkohl einmal aufkochen lassen und zugedeckt bei milder Hitze 30 Minuten schmoren. Dann offen 15 Minuten weitergaren, damit der Sud einkocht. Den Gewürzbeutel entfernen und den Rotkohl mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pinienkerne grob hacken. Pinienkerne mit dem Rotkohl mischen. Teigplatten aufeinanderlegen und zu einem Rechteck von 40x30 cm ausrollen. Dabei den Teig mit Mehl bestäuben und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Die Rotkohlfüllung auf die untere Längsseite verteilen und leicht andrücken. Das Ei mit 2 El Wasser verquirlen und den Rand damit bestreichen. Den Blätterteig so über den Rotkohl klappen, dass er gut schließt und fest andrücken. Mit einem Teigrädchen überstehenden Teig abschneiden. Strudel mit restlichem Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180° C Umluft 25-30 Minuten backen.

Mousseline:

Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Die Milch bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Kartoffeln abgießen. Topf mit den Kartoffeln kurz zurück auf die ausgeschaltete Herdplatte stellen und sämtliche Flüssigkeit, die eventuell im Topf vorhanden ist, verdampfen lassen. Kartoffeln stampfen. Warme Milch und Butter mit einem Schneebesen unterrühren. Mit Salz und 1 Prise frisch abgeriebenem Muskat und Haselnussöl abschmecken. Das Püree durch ein Haarsieb streichen.

Steinpilze:

Die Steinpilze putzen und in Würfel schneiden. Die Schalotte pellen und fein würfeln.

Knoblauch pellen und fein hacken. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken.

Das Öl in zwei Pfannen erhitzen. Pilze zugeben und bei starker Hitze anbraten. Dann die Butter zugeben und die Pilze von beiden Seiten goldbraun braten. Schalotten und Knoblauch zugeben und ohne Farbe kurz mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zitronenschale abschmecken. Die Petersilie zugeben.

Anrichten:

Rothohlstrudel zerteilen und gefällig auf einen Teller anrichten. Mousseline mit einem Dressiersack auf den Teller dressieren, Steinpilze gefällig auf dem Teller verteilen und das Mignon an den Strudel anlegen.

Barbarie-Ente mit säuerlicher Pampelmuse

Zutaten für 4 bis 6 Personen

- 1 weibliche Barbarie-Ente
1,5 kg bis 1,9 kg

- 3 Äpfel
- 2 Pampelmusen
- 20 g Butter
- 15 cl trockener Weißwein
- 10 cl Apfelessig
- 1 Teelöffel Kurkuma
- ½ Teelöffel bunte 5-Pfeffer-Mischung, grob zerstoßen

Zubereitung

Vorbereitung: 15 Minuten

Garzeit: 1 h bis 1 h 15 Minuten

Die Pampelmusen am Vortag waschen, die Schale mit dem Messer entfernen, rasch die Schale reiben und die geriebene Schale mit Salz, der 5-Pfeffer-Mischung, dem Apfelessig und dem Kurkuma in die Ente geben. Die Jungente in Folie einschlagen und kühl stellen.

Das Fruchtfleisch der Pampelmuse auch in Folie einschlagen und kalt stellen. Zwei Stunden vor dem Garen die Jungente aus dem Kühlschrank holen und auf Raumtemperatur kommen lassen. Den Ofen eineinhalb Stunden vor dem Verzehr vorheizen. Die Folie von der Ente entfernen und sie auf eine große ofenfeste Platte legen. Von außen leicht salzen und pfeffern, etwas Weißwein hinzufügen. In den Ofen geben und regelmäßig während der Garzeit begießen. Nach 40 Minuten Garzeit die Äpfel waschen und in Viertel schneiden. Die Äpfel rund um die Jungente legen, die Butter hinzufügen und weitergaren. Insgesamt, je nach Gewicht und Ausgangstemperatur der Jungente, 1 h bis 1 h 20 min im Ofen lassen. Die geschälten Pampelmusen herausholen und mit einem Messer filetieren. Aufbewahren. Die Jungente in Stücke geschnitten mit den Apfelvierteln und den Pampelmusen-Filets servieren.

Enten-Tournedos mit confiitem Gemüse

In Weißwein, Schalotten und Honig marinierte Tournedos, serviert mit im Sud der Marinade gegartem Mini-Gemüse

Zutaten für 4 Personen:

Für die Marinade

- 4 Enten-Tournedos
- 30 cl Weißwein
- 2 Schalotten
- 1 Gewürznelke
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Anissamen
- ½ Teelöffel 5-Pfeffermischung

Für die Beilage

- 12 Bundmöhren
- 8 Mini-Steckrüben

- 4 Mini-Lauch
- 1 kleine rote Beete, roh
- 20 g Butter
- 10 cl Entenbrühe
- ½ Teelöffel Kartoffelstärke
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zubereitungszeit : 40 Minuten

Garzeit : 20 Minuten

Am Vortag: Zubereitung der Marinade für die Tournedos

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Tournedos in eine Schale legen, mit den Schalotten bedecken, Weißwein übergießen und die Nelke, das Lorbeerblatt, die 5-Pfeffermischung und den Anissamen begeben. Mit Frischhaltefolie abdecken und kühlstellen.

Am nächsten Tag

Zubereitung der Beilage

Das Gemüse waschen, Karotten und Rüben putzen. Die rote Beete schälen. Die Lauchenden entfernen, die größten Rüben halbieren oder vierteln. Mit einem Sparschäler feine Scheiben aus der roten Beete heben und diese in einer Schüssel mit kaltem Wasser aufbewahren. Die Schale mit den Tournedos aus dem Kühlschrank nehmen und das Fleisch auf einen Teller legen. Die Marinade in einen Kochtopf gießen, bis zur Hälfte aufkochen lassen und durch ein Sieb filtern. Zur Seite stellen. Butter in einem Bräter zerlassen und Karotten, Rüben und Lauch hinzugeben. Wenn das Gemüse angebräunt ist, den aufgekochten Sud der Marinade hinzugeben, salzen und pfeffern. Zehn Minuten kochen lassen und dann das Gemüse aus dem Bräter nehmen und warmstellen. Die Entenbrühe in den Bräter geben, aufkochen und bis zur Hälfte einkochen lassen. Vom Herd nehmen und die Sauce mit der Kartoffelstärke binden, die zuvor in ein wenig kaltem Wasser aufgelöst wurde. Mit dem Schneebesen vermischen.

Braten der Tournedos

Pfanne auf großer Flamme mit etwas Fett erwärmen und die Tournedos je nach gewünschtem Garzustand drei bis vier Minuten von jeder Seite braten.

Anrichten

Die Tournedos auf die Teller verteilen und mit den Mini-Gemüsen harmonisch anrichten und mit den Scheiben der rohen roten Beete verzieren. Anschließend mit ein wenig Sauce beträufeln. Sofort servieren.