

Entenbrust auf Zwiebel-Orangensauce

Zutaten:

1 Gemüsezwiebel
3 Orangen
30 g Butter
30 g Zucker, feiner
1/8 l Orangensaft
Salz
Pfeffer
4 Entenbrustfilets
Basilikumblättchen

Zubereitung:

Zwiebel schälen, in Spalten schneiden, die Orangen schälen und filieren. Butter erhitzen, Zucker einrühren und karamellisieren lassen. Mit Orangensaft ablöschen, den Zuckerkaramell loskochen und die Zwiebelspalten dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen.

Die Entenbrustfilets waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne ohne Fett braten.

Die

Entenbrustfilets sollen innen rosa sein. Herausnehmen und kurz ruhen lassen. Orangenfilets mit dem Bratensatz

und

einigen in Streifen geschnittenen Basilikumblättchen zu den Zwiebeln geben, erhitzen und abschmecken. Sauce

auf

Tellern anrichten, Entenbrustfilets in Scheiben schneiden und darauf legen, mit Röste servieren.

Tipp: Als Beilage eignen sich alternativ kleine, gekochte Salzkartoffeln, die in Butter gebraten und mit Rosmarin gewürzt werden.

Maigret de canard aux pruneaux (Entenbrust mit Backpflaumen)

Zutaten :

150 g entkernte Backpflaumen
2 Tas. Rotwein
4 Entenbrüste a 200g.
1/2 Tl. Salz
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
3 El. Olivenöl
1 El. Schalotten, gehackt
2 Tas. Bratensaft
2 El. Butter

Zubereitung:

Die Backpflaumen in dem Rotwein aufkochen und beiseite stellen.

Die Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Entenbrüste zuerst auf der Brustseite knusprig braten, wenden und im Ofen 10 Minuten bei 200 Grad fertig braten. Die Brüste aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Die Schalotten mit etwas Olivenöl in die Pfanne geben, anschwitzen und mit dem Rotwein der Backpflaumen ablöschen und einkochen. Den Bratensaft und die Backpflaumen dazugeben und 10 Minuten kochen lassen. Vom Feuer nehmen und die Butter unter sie Soße rühren.

Die Entenbrust in Scheiben schneiden, die Sauce extra servieren. Dazu passen Erbsen und Kartoffeln 'Savoyardischer Art'

Der Tipp:

Die Brust sollte rosa gebraten serviert werden. Daher muss sie, wenn Sie sie aus dem Ofen nehmen, noch etwas blutig sein. Sie zieht während des Warmstellens noch etwas durch.

++

Spanferkelrücken auf Rotkohlbett

Am besten ist ein 14 Tage altes Spanferkel. Nachdem es geschlachtet ist, wird es recht sauber geputzt, der Rücken abgetrennt und mit der Säge halbiert. Man bestreicht nun den Rücken mit Olivenöl und würzt denselben schiebt ihn sodann in den vorgeheizten Ofen

Tarte Tatin

Zutaten:

200 g Magerquark
200 g Butter
1 Eigelb
200 g Mehl
1/2 Tl. Backpulver
1 Sp./Schuss Salz
30 g Butter
200 g Zucker
1 Messerspitze Zimt
750 g mürbe Äpfel

Zubereitung:

Phase 1:

Die Apfelspalten werden in den Zucker eingelegt und karamellisiert

Phase 2:

Die vorbereitete Teigplatte wird über die Äpfel gebreitet.

Den gut ausgedrückten Magerquark mit der Butter und dem Eigelb verrühren.

Das Mehl mit Backpulver und Salz darübersieben und mit dem Rührlöffel untermischen. Rasch mit den Händen den Teig gut, aber nicht zu lange verkneten

Er darf nicht handwarm werden. Eine Teigkugel formen. In Backpapier oder Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 1 Stunde (besser noch über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen. Mit einem gut bemehlten Wellholz auswellen.

Sollte er zu stark kleben, zwischen 2 Frischhaltefolien ausrollen. Auf dem Backblech eine Teigplatte (etwa 7 mm stark) mit dem Durchmesser der Stielpfanne vorbereiten.

Die Äpfel schälen, entkernen und in schmale Schlitze schneiden.

Die Butter in der Stielpfanne auf der Herdplatte bei leiser Flamme schmelzen.

Den Zucker gleichmäßig auf dem Pfannenboden verteilen. Zimt drüberstreuen, ständig rühren. Wenn der Zucker zu schmelzen und braun zu werden beginnt (karamellisiert), kurz vom Herd ziehen und schnell mit den Äpfeln belegen. Etwa 5 Minuten dünsten.

Mit der Teigplatte die Äpfel zudecken. Überstehenden Teig mit einem scharfen Messer abschneiden. Den Teigdeckel mit einer Gabel ein paar Mal einstechen und leicht an die Äpfel andrücken. Jetzt die Pfanne auf der oberen Schiene in den auf 200°C (Gas Stufe 3) vorgeheizten Backofen schieben und 25-30 Minuten backen. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen, 2 Minuten ruhen lassen.

Dann den Kuchen auf eine runde Platte stürzen. Jetzt sind die Äpfel wieder obenauf. Den Kuchen auf vorgewärmten Tellern servieren.

Gratinierte Mandarinen

Zutaten:

6 Mandarinen
2 Eiweiß
1 Vanillestange
2 Orange

4 El. Fruchtzucker

Zubereitung:

Die Mandarinen werden filetiert und entkernt, in eine feuerfeste flache Form geschichtet und mit dem Orangensaft und der Hälfte der Kokosflocken bestreut.

Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen, geben Sie das ausgekrazte Vanillemark dazu, und heben Sie die restlichen Kokosflocken unter. Diese Masse wird auf die Mandarinen gestrichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 oC zehn Minuten überbacken.

Sie können das Dessert auch mit Orangen-, Clementinen-, rosa Grapefruitfilets oder Rhabarber variieren.