

Ente à l'orange mit Kartoffelklößen

😊 happy-mahlzeit.com/2021/11/16/ente-a-l-orange-mit-kartoffelkloesen

Zutaten für 2 Personen

Für die Entenbrust:

- 2 Entenbrüste à ca. 200 g
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Sauce:

- 1 Gemüsezwiebel
- 4 Orangen
- 2 TL grüne, getrocknete Pfefferkörner
- 200 ml Geflügelfond
- 4 EL Cognac
- 1 EL dunkler Saucenbinder
- Zucker
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Klöße:

- 500 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 1 Ei
- 50 g Butter
- 100 g Kartoffelmehl
- Muskatnuss
- Salz

Für die Garnitur:

1 Zweig Thymian

Zubereitung:

Backofen auf 190 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Die Entenbrust kreuzweise auf der Haut einritzen und mit Salz würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrust auf der Hautseite 2 Minuten scharf anbraten. Entenbrust wenden und auf der anderen Seite ebenso 2 Minuten anbraten. Erst nach dem Anbraten pfeffern.

Die Entenbrust mit der Hautseite nach oben für ca. 15 Minuten in einer feuerfesten Form in den vorgeheizten Ofen geben. Das Bratfett der Ente in der Pfanne für den späteren Gebrauch beiseite stellen.

Für die Klöße Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser gar kochen. 40 g Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit der zerlassenen Butter, 1 Ei und dem Kartoffelmehl vermengen. Etwas Muskat hinein reiben und mit Salz abschmecken. Den Teig zu portionsgerechten Klößen formen. Salzwasser in einem Topf zum Sieden (nicht kochen) bringen. Die Klöße in dem heißen Wasser garen lassen, bis sie von selbst an die Wasseroberfläche steigen.

2 Orangen schälen, so dass die weiße Haut vollständig entfernt ist und in Scheiben schneiden. Aus den weiteren 2 Orangen ca. 150 ml Saft pressen. Für die Sauce die Zwiebel häuten und fein würfeln. Den grünen Pfeffer fein hacken.

Zwiebel und grünen Pfeffer im Bratfett der Ente anschwitzen und mit Cognac, Orangensaft und Geflügelfond ablöschen. Ca. 8 Minuten ohne Deckel einkochen lassen. Ggf. mit ein wenig dunklem Saucenbinder abbinden. Die Orangenscheiben dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Ente aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in Tranchen schneiden. Thymianblättchen vom Zweig zupfen.

Ente à l'orange mit Kartoffelklößen auf Tellern anrichten, mit Thymian bestreuen und servieren.

Rezept: Kevin Scheuren

Quelle: Die Küchenschlacht vom 28. November 2016

Episode: Weihnachtliches Leibgericht