

 Hauptspeise



Geschmorte Entenkeulen à l'orange

mit Kürbis-Ingwerpüree & Laugenknödel

 1.038 kcal pro Portion

••• Schwer

 International

 Sterneküche C. Rüffer



Zutaten

4 Portionen

- 4 Entenkeulen
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Ei Gänseschmalz
- 650 ml dunkler Entenfond
- 1 Ei Honig
- 100 ml Grand Marnier
- 1 Tl Speisestärke
- 2 Orangen
- 1 Zwiebel
- 0,50 Butternusskürbis
- 1 Sellerieknolle
- 30 g Butter
- 25 g Ingwer
- 150 ml Sahne

Zubereitung

- 1 Den Rosmarin fein hacken. Die Entenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem gehackten Rosmarin einreiben. Gänseschmalz und Entenfond in eine Auflaufform geben und die Entenkeulen mit der Hautseite nach unten einlegen. Im 160 °C heißen Umluftofen für 25 Minuten garen. Danach die Entenkeulen wenden, die Auflaufform mit Alufolie abdecken und für weitere 90 Minuten im Ofen garen. Nach Ende der Garzeit die Entenkeulen aus dem Ofen nehmen. Die Entenkeulen mit etwas Honig bepinseln und unter dem Backofengrill bräunen lassen.
- 2 Den Entenfond in einem kleinen Topf zusammen mit dem Grand Marnier einkochen und die Sauce mit etwas Speisestärke binden. Die Orangen filetieren und die Orangenfilets in die fertige Sauce geben.
- 3 Für das Kürbispüree die Zwiebel, den Kürbis und die Sellerieknolle von der Schale befreien und grob würfeln. Alles in Butter anschwitzen und den geschälten und gewürfelten Ingwer zugeben. Leicht salzen und mit der Sahne auffüllen. Abgedeckt das Kürbispüree für 25 Minuten weich garen, danach fein mixen und mit etwas Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

0,50 Limette
200 g Laugenbrötchen
150 ml Milch
2 Eier
0,50 Bund Petersilie
2 El Panierbrösel
1 Prise Salz & Pfeffer

4 Die Laugenbrötchen fein würfeln. Die Milch aufkochen und zusammen mit den Eiern zugeben. Die Petersilie fein hacken und mit den Panierbröseln hinzugeben. Alles gut miteinander verkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse für 30 Minuten ziehen lassen und im Anschluß kleine Knödel formen und in leicht kochendem Salzwasser für 10 Minuten garen.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	488kJ /100kcal	5.065kJ /1.038kcal
Fett	8g	78g
davon gesättigte Fettsäuren	3g	29g
Kohlenhydrate	7g	73g
davon Zucker	4g	37g
Eiweiß	4g	36g
Salz	0g	3g