

Lupus  
Wildrezeptsammlung

Band 6

Ente

Version 2.0

**Nutzungsbedingungen:**

**Die Rezeptsammlung ist kostenlos und darf nur kostenlos weitergegeben werden, jegliche kommerzielle Nutzung ist untersagt. Die Rezeptsammlung sollte nicht anderweitig in das Netz gestellt werden, da die Rezeptsammlung ständig aktualisiert wird. Links auf meine Homepage <http://www.jagdheute.de> sind erwünscht.**

**Ausgedruckt dürfen auch Teile der Sammlung oder einzelne Rezepte kostenlos weitergegeben werden.**

Inhalt:

Entenbrust (Info) .....	19
Wildenten, Eine Info .....	20
Änte-Beeneli - Weiße Bohnen mit Ente .....	21
Alain Dutoournier - Gebratene Ente mit Weißen Pfirsichen.....	22
Altländer Ente .....	23
Anec a la Catalana - Ente mit Backpflaumen und Pinienkernen .....	24
Anita Wong's Ente.....	25
Apfel Ente .....	26
Apfelmü , Gefüllte Entenbrust mit Zwiebelgemüse .....	27
Apfelsuppe mit Geräucherter Entenbrust .....	28
Asia-Salat mit Garnelen und Entenbrust .....	29
Asiatische Lasagne mit Ente und Garnelen .....	30
Asiatisches Geflügelgulasch aus dem Backofen.....	31
Badische Ente.....	32
Badische Wildentenbrust mit Apfel- und Pflaumen-Füllung .....	33
Bambu Bebek (Ente in Würziger Sauce).....	34
Bananen-Ente mit Tamarillo-Soße.....	35
Bananenblütensalat mit Ente und Ingwer .....	36
Bandnudeln mit Entenbrust in Pfeffer-Cognac-Sauce .....	37
Bandnudeln mit Entenragout .....	38
Barbarie-Ente mit Sesam-Brioche-Krumen und Ingwerkarotten.....	39
Barbarie-Entenbrust an Honig-Koriander-Sauce .....	42
Barbarie Entenkeule auf Lebkuchensoße .....	44
Batakh Pista (Indische Ente mit Pistazien).....	45
Bauernente Süß-Sauer .....	46
Bebek Betulu - Indonesische Ente .....	47
Beflügelte Ente.....	48
Böhmische Radicchio-Knödel mit Ente .....	49
Borschtsch mit Entenbrust .....	50
Bratreis mit Entenbrust.....	51
Bunte Entenpfanne .....	52
Burgunderente .....	53
Canard a L'orange (Ente mit Orangen, Französische Art).....	55
Canard a L'orange (I).....	56
Cantinetta Antinori - Bandnudeln mit Entensauce.....	57
Cassoulet - Sehr Französisch .....	58
China-Ente aus dem Wok .....	59
Chinakohlaufauf mit Entenfleisch.....	60
Chinesisch: Ente aus dem Wok.....	61
Chinesische Entenbrust.....	63
Chinesische Knusperente.....	64
Chinesische Knusperente I.....	65
Chinesische Selleriegemüse mit Entenbrust .....	66
Chinesisches Fingerfood - Wantan.....	67
Confit de Canard .....	68
Confit de Canard (Eingemachte Ente).....	69
Confit de Canard Enten-Confit .....	70
Confit de Canard nach Vincent Klink .....	71
Cuisses de Canard Au Cidre - Entenschlegel in Cidre .....	72

Die Häberlins - Wildenten mit Feigen-Rotkraut.....	73
Dörrobst-Kartoffelpüree mit Entenbrust und Zwiebelsauce.....	75
Duck Dietrich.....	77
Einfach: Spargelsalat mit Erdbeeren und Entenbrust.....	78
Eingelegte Entenkeule auf Getrüffeltem Winterspargel.....	79
Eingelegte Entenkeulen.....	81
Elsässer Gewürztraminer-Ente.....	82
Ente ... L'orange.....	84
Ente ... la Barbarie.....	85
Ente a L Orange.....	86
Ente à L'orange mit Kartoffelklößen.....	87
Ente à la Barbarie.....	89
Ente a la Fräulein Jensen.....	90
Ente an Ingwer-Honig-Sauce.....	91
Ente an Scharfer Salsa von Morita Chilies.....	92
Ente auf Bordelaiser Art (Canard à la Bordelaise).....	94
Ente auf Gemüse.....	95
Ente auf Gemüsebett.....	96
Ente auf Ingwer-Gemüse-Nudeln.....	97
Ente auf Ingwer-Rhabarber.....	98
Ente auf Kürbis.....	99
Ente auf Zitronengrasspieß mit Mandarinsensoße.....	100
Ente Badische Art.....	101
Ente Bayrisch-Surinamisch.....	102
Ente Chinesisch mit Gekochtem Reis.....	104
Ente für 4.....	105
Ente im Kräutermantel.....	106
Ente im Reisrand.....	107
Ente im Rotkohlbett auf Orangen-Walnuss-Karamel.....	108
Ente in Apfelwein.....	109
Ente in Gin-Sahne-Sauce.....	110
Ente in Grüner Chilisosse.....	111
Ente in Honig-Pfeffer-Sauce mit Karamellisiertem Rotkohl.....	112
Ente in Kirschsauce mit Kroketten.....	115
Ente in Kokos-Creme.....	116
Ente in Orangensauce.....	117
Ente in Reispapier.....	118
Ente in Rosmarin-Orangensauce mit Rosinen-Trauben-Confit.....	119
Ente in Walnussauce - Fesendschan.....	120
Ente in Wein.....	121
Ente in Wein-Dillcreme.....	122
Ente in Wildbeize mit Sauerkrautfüllung.....	123
Ente in Wirsing.....	125
Ente Lübscher Art.....	126
Ente mit Äpfel und Maronen.....	127
Ente mit Äpfeln, Backpflaumen und Speck.....	128
Ente mit Apfel-Leber-Füllung.....	129
Ente mit Apfel und Backpflumen.....	130
Ente mit Apfel-Zwiebelfüllung.....	131
Ente mit Backpflaumen.....	132

Ente mit Broccoli .....	134
Ente mit Cranberrie-Sauce .....	135
Ente mit Cranberry-Soße .....	136
Ente mit Ebbelwoi für zwei .....	137
Ente mit Frischen Pfirsichen (2. Gang) .....	138
Ente mit Früchten .....	139
Ente mit Gemüse nach Taiwan-Art .....	140
Ente mit Gemüsesauce.....	141
Ente mit Heißen Rüben (Canard Aux Navets).....	142
Ente mit Ingwersauce, Thit Vit Voi Xot Gung .....	143
Ente mit Kartoffel-Möhren-Gemüse an Maistalern .....	145
Ente mit Kartoffelfüllung.....	146
Ente mit Kernöl Mariniert mit Ragout von Orangenkürbis .....	147
Ente mit Knusperhaut, Ostasiatisch.....	148
Ente mit Lebkuchenfüllung.....	149
Ente mit Limonenblättern und Orangensosse .....	150
Ente mit Madeira-Kirschen.....	152
Ente mit Maronenpüree .....	153
Ente mit Oliven und Madeira.....	154
Ente mit Orangen .....	155
Ente mit Orangen- Canard à L'orange .....	156
Ente mit Orangen a la Jeanette.....	157
Ente mit Orangen und Rotwein.....	158
Ente mit Passionsfrucht-Pfeffersauce .....	159
Ente mit Rhabarber und Erdbeeren .....	161
Ente mit Rosenkohl .....	162
Ente mit Rotweinsauce .....	163
Ente mit Sauerkirschen.....	164
Ente mit Sauerkirschsauce .....	165
Ente mit Sauerkraut.....	166
Ente mit Schalotten .....	167
Ente mit Schmorbirne, Steckrübe und Walnüssen .....	168
Ente mit Sellerie-Walnuss-Gemüse.....	169
Ente mit Sharon-Zwiebel-Chutney.....	171
Ente mit Sojasauce und Anis - Pet Pad Siju .....	172
Ente mit Steinpilzfüllung in Orangensauce .....	173
Ente mit Süßer Rosmarinsauce .....	174
Ente mit Tausend-Gewürzen.....	175
Ente mit Trauben.....	176
Ente mit Trockenfrüchten .....	177
Ente mit Weißen Rüben.....	178
Ente mit Weißen Rüben (Canard Aux Navets).....	179
Ente mit Wirsing .....	180
Ente mit Zitronengras .....	181
Ente mit Zuckerschoten, Chop-Suey-Art .....	182
Ente nach Borszéki Art.....	184
Ente nach Geflügelzüchter-Art .....	185
Ente Orange mit Rotkraut.....	186
Ente Oriental .....	187
Ente Paradies.....	188

Ente Rapido.....	189
Ente Sevillanische Art .....	190
Ente Süß-Sauer.....	191
Ente Süß-Sauer mit Bratnudeln aus dem Wok.....	192
Ente Über Teeblättern Geräuchert.....	194
Ente Unter der Haut Gefüllt.....	195
Ente vom Rost mit Gedämpften Maronen .....	196
Enten- oder Gänseklein mit Klößen .....	197
Enten Confit .....	198
Enten-Curry.....	199
Enten Eintopf mit Flusskrebse und Okra.....	200
Enten Kartoffel Tarte mit Ingwer Rucola Sauce.....	201
Enten-Sate-Spieße .....	202
Enten-Spieße .....	203
Enten-Terrine .....	204
Enten-Terrine mit Champignons* .....	205
Entenbraten .....	206
Entenbraten (Mit Sauerkraut und Kartoffelklößen) .....	207
Entenbraten Klassisch mit Rotkraut und Kartoffelklößen.....	210
Entenbrüstchen an Rote Bete-Lebkuchen-Sauce .....	213
Entenbrüstchen auf Bananenreis .....	214
Entenbrüstchen in Calvadosrahmsauce .....	215
Entenbrüstchen in Wirz mit Apfel-Parfait-Füllung.....	216
Entenbrüstchen mit Kumquats .....	218
Entenbrüstchen mit Lychees .....	219
Entenbrüstchen mit Mango und Trüffelkügelchen.....	220
Entenbrüstchen mit Rhabarber.....	221
Entenbrüstchen mit Sauerrüben .....	222
Entenbrüste in Orangen-Marinade .....	224
Entenbrüste mit Orangensauce.....	225
Entenbrüstli .....	226
Entenbrüstli mit Apfel-Sauce.....	227
Entenbrüstli mit Mandarinsauce .....	228
Entenbrust .....	230
Entenbrust auf Paprika-Mais-Soße.....	231
Entenbrust a L' Orange .....	232
Entenbrust à L'orange mit Apfel-Rotkohl.....	233
Entenbrust a la Cote D`Azur.....	234
Entenbrust an Bohnen-Erdnuß-Gemüse .....	235
Entenbrust an Erdnussbuttersosse .....	236
Entenbrust an Gemüse .....	237
Entenbrust an Karamelisierter Weißweinsosse.....	238
Entenbrust an Pflaumensosse, Pilzragout und Mandelknödeln .....	239
Entenbrust an Pikantem Tomatenjus .....	240
Entenbrust an Pikanter Schokoladensosse und Mandarinen.....	241
Entenbrust an Pilzgemüse und Sahne-Blumenkohl .....	242
Entenbrust an Pilzragout und Kohl-Spaghetti.....	243
Entenbrust an Rotem Curry (Gangpedbed) .....	244
Entenbrust an Spargel.....	245
Entenbrust Asia-Art auf Gemüse .....	246

Entenbrust Asiatisch.....	247
Entenbrust auf Apfelsosse .....	248
Entenbrust auf Birnen, Bohnen und Speck.....	249
Entenbrust auf Farfalle .....	250
Entenbrust auf Feldsalat mit Kürbis .....	251
Entenbrust auf Honig-Pfeffersauce .....	252
Entenbrust auf Honig-Salbei-Jus mit Maisblinis .....	253
Entenbrust auf Indischem Gemüse.....	255
Entenbrust auf Kaktusfeigensoße.....	256
Entenbrust auf Karotten und Trauben .....	257
Entenbrust auf Kürbissauerkraut mit Kartoffelsauce .....	258
Entenbrust auf Mandarinen-Rosmarin-Soße.....	259
Entenbrust auf Mango-Sauerkraut .....	260
Entenbrust auf Mischsalat.....	261
Entenbrust auf Orangen-Marzipan-Soße .....	262
Entenbrust auf Pflaumensauce mit Schupfnudeln.....	263
Entenbrust auf Pilz-Gemüse-Soufflee .....	265
Entenbrust auf Pilzbett.....	266
Entenbrust auf Roten Linsen.....	267
Entenbrust auf Rotkohl mit Basilikumknödeln.....	268
Entenbrust auf Sanddorn-, Kürbisgemüse und Weißkohl .....	269
Entenbrust auf Schalotten-Rotkohl-Soße .....	270
Entenbrust auf Schalottensoße an Pilzsäckchen .....	271
Entenbrust auf Schwarzwurzeln an Rotweinsosse .....	272
Entenbrust auf Shii-Take-Soße und Gebackenen Trüffelkartoffeln .....	273
Entenbrust auf Sprossengemüse.....	274
Entenbrust auf Süß-Sauremkürbisgemüse.....	275
Entenbrust auf Tomatenragout mit Gnocchi-Spießchen .....	276
Entenbrust auf Weintrauben .....	277
Entenbrust auf Weintrauben-Maronesosse .....	278
Entenbrust auf Zwiebel-Orangensauce.....	279
Entenbrust aus dem Wok .....	280
Entenbrust-Carpaccio mit Grünem Spargel.....	281
Entenbrust China Town an Sojasauce .....	282
Entenbrust-Filets mit .....	283
Entenbrust Glasiert mit Honig .....	284
Entenbrust im Altbier-Teigmantel mit Pflaumensauce .....	285
Entenbrust im Honig-Sesam-Mantel mit Cheddar-Wirsing-Rahm.....	286
Entenbrust im Mantel mit Pfirsichsoße .....	287
Entenbrust im Salzteig mit Champignonsauce .....	288
Entenbrust im Weinblatt an Korinthensauce .....	289
Entenbrust im Wok.....	290
Entenbrust in .....	291
Entenbrust in Altbiersteig auf Pflaumensauce .....	292
Entenbrust in Blätterteig.....	293
Entenbrust in Edelpilzsauce.....	294
Entenbrust in Holunder-Cassis-Sauce .....	295
Entenbrust in Honig-Essig .....	296
Entenbrust in Honigessig.....	297
Entenbrust in Käsesauce.....	298

Entenbrust in Minze-Orangensauce .....	299
Entenbrust in Orangen-Kardamom-Sauce .....	300
Entenbrust in Orangen-Pfeffersauce mit Mandelbroccoli .....	301
Entenbrust in Orangensauce .....	302
Entenbrust in Pflaumensauce .....	303
Entenbrust in Portweinsosse .....	304
Entenbrust in Reispapier .....	305
Entenbrust in Rum-Rosinen-Soße .....	306
Entenbrust in Sherry-Sahne-Soße .....	307
Entenbrust mit Äpfeln - Magrets de Canard Aux Pommes .....	308
Entenbrust mit Amaretto-Kirschen .....	309
Entenbrust mit Ananas.....	310
Entenbrust mit Ananas & Ingwer .....	311
Entenbrust mit Ananas und Grünem Pfeffer in Orangensauce .....	312
Entenbrust mit Apfel-Balsamico-Sauce .....	313
Entenbrust mit Apfel-Curry-Soße .....	314
Entenbrust mit Apfel-Pistazienkruste und Frühlingsgemüse.....	315
Entenbrust mit Aprikosen .....	316
Entenbrust mit Asia-Gemüse .....	317
Entenbrust mit Asiatischem Gemüse.....	318
Entenbrust mit Backpflaume - Magret Fume Aux Pruneaux .....	319
Entenbrust mit Backpflaumen.....	320
Entenbrust mit Backpflaumen und Mokka .....	321
Entenbrust mit Bandnudeln an Zucchinisoße .....	322
Entenbrust mit Blutorange-Ingwersauce und Gemüse-Gratin .....	323
Entenbrust mit Calvados-Rahm-Sauce .....	324
Entenbrust mit Cassissauce und Kartoffelplätzchen .....	325
Entenbrust mit Chicorée und Grapefruits .....	326
Entenbrust mit Cumberlandsauc .....	327
Entenbrust mit Eingelegtem Kürbis .....	328
Entenbrust mit Essig-Honig-Sauce .....	329
Entenbrust mit Feigen-Honig-Sauce .....	330
Entenbrust mit Feigen und Trauben .....	331
Entenbrust mit Fenchel und Rosmarin .....	332
Entenbrust mit Garnelen und Loquats .....	333
Entenbrust mit Gebackenen Kartoffelscheiben.....	334
Entenbrust mit Glaciertem Kürbis.....	335
Entenbrust mit Glacierten Äpfeln .....	336
Entenbrust mit Glacierten Feigen und Salbei-Rosmarinhonig .....	337
Entenbrust mit Glasierten Äpfeln.....	338
Entenbrust mit Grapefruit-Kräuterbutter und Spargel.....	339
Entenbrust mit Grapefruit-Soße .....	340
Entenbrust mit Grünem Spargel.....	341
Entenbrust mit Grünem Spargel an Bärlauch .....	342
Entenbrust mit Hagebuttensauce .....	344
Entenbrust mit Himbeeren .....	345
Entenbrust mit Himbeeressig.....	346
Entenbrust mit Honig-Schalotten in Balsamico.....	347
Entenbrust mit Honig und Senf.....	348
Entenbrust mit Käsekruste .....	349



Entenbrust mit Karotten-Balsamico .....	350
Entenbrust mit Kartoffel-Apfel-Gratin, Zuckerschoten Calvadosjus.....	351
Entenbrust mit Kartoffel-Mozzarella-Auflauf und Mandebrokkoli.....	352
Entenbrust mit Kirschen .....	353
Entenbrust mit Knoblauch-Kartoffelpüree .....	354
Entenbrust mit Lauchgemüse.....	355
Entenbrust mit Litchis .....	356
Entenbrust mit Lycheesoße.....	357
Entenbrust mit Mandarinen-Schokoladensauce.....	358
Entenbrust mit Mandel-Mango-Gemüse .....	359
Entenbrust mit Mango .....	360
Entenbrust mit Möhren und Bambusstreifen.....	361
Entenbrust mit Nuss-Gewürzsauce .....	362
Entenbrust mit Orangenmarinade.....	363
Entenbrust mit Orangensauce .....	364
Entenbrust mit Orangensoße.....	365
Entenbrust mit Pfefferrahmsauce .....	366
Entenbrust mit Portwein .....	367
Entenbrust mit Portweinsauce.....	368
Entenbrust mit Preiselbeersosse.....	369
Entenbrust mit Quittensauce.....	370
Entenbrust mit Quittensauce' .....	372
Entenbrust mit Rhabarber .....	374
Entenbrust mit Rhabarber-Confit.....	376
Entenbrust mit Rote-Bete-Lebkuchen-Sauce.....	377
Entenbrust mit Roter Curry-Kokos-Sauce.....	379
Entenbrust mit Sauerkirschen (Margret de Canard Aux Ggriotte.....	380
Entenbrust mit Sauerkrisch-Chutney.....	381
Entenbrust mit Sherrysauce und Feigen .....	382
Entenbrust mit Spargel und Schalottenbutter .....	383
Entenbrust mit Sprossen .....	384
Entenbrust mit Süß-Saurer Kruste an Portweinsauce.....	385
Entenbrust mit Thai-Spargel .....	386
Entenbrust mit Thymian-Sabayon.....	387
Entenbrust mit Walnuss-Granatapfel-Sauce .....	389
Entenbrust mit Weintrauben .....	390
Entenbrust mit Weizentortillas.....	391
Entenbrust mit Wurzelgemüse .....	392
Entenbrust mit Zimtbirnen, Rotweinkohl und Kartoffeln ... ..	393
Entenbrust mit Zitronenreis .....	394
Entenbrust mit Zuckerrübensauce .....	395
Entenbrust mit Zuckerschoten .....	396
Entenbrust mit zwei Paprika-Chutneys .....	397
Entenbrust mit Zwetschgen-Chutney .....	398
Entenbrust-Pilz-Ragout.....	400
Entenbrust Süß-Sauer .....	401
Entenbrust und Kartoffelrösti auf Dillrahmsöße.....	402
Entenbrustfilet auf Blattsalat.....	403
Entenbrustfilet mit Calvados-Soße.....	404
Entenbrustfilet mit Gemüsestreifen.....	405

Entenbrustfilet mit Schalotten-Pfifferlingssauce .....	406
Entenbrustfilet mit Steckrüben und Äpfeln .....	407
Entenbrustfilet mit Tomaten-Bananen-Relish (Asia-Snacks).....	408
Entenbrustfilets mit Schalottensauce.....	410
Entenbrustsalat - Lap Ped .....	411
Entenbrustsalat (Rainer Sass).....	412
Entenbrustscheiben auf Röstkartoffeln.....	413
Entenbrustscheiben in Kokosmilch mit Gemüse.....	414
Entenbrustspießchen an Aprikosen-Ingwer-Sauce.....	415
Entenbrustspitzen im Haselnussmantel .....	416
Entenbruststreifen an Honig-Balsamico-Sauce .....	417
Entenbruststreifen auf Ingwer-Aprikosen-Soße.....	418
Entenbrust mit Pfifferling-Soße .....	419
Entenconfit.....	420
Entencurry.....	421
Entencurry - Kalee Ped.....	422
Entencurry mit Pappadam.....	423
Enteneintopf mit Klößen.....	425
Entenfleisch mit Paprika.....	427
Entenfrikadellen mit Blaukraut .....	428
Entenfrikassee .....	429
Entenfüße mit Austernsauce (Haoyou Yajiao, Guangdong) .....	430
Entengeröstel.....	431
Entengeschnetzeltes.....	432
Entengeschnetzeltes auf Kartoffel-Apfel-Carpaccio.....	433
Entengeschnetzeltes Süß -Sauer.....	434
Entengulasch .....	435
Entenkeule in Holundersauce.....	436
Entenkeule mit Aprikosensauce und Kastanien-Wirsing .....	437
Entenkeule mit Lebkuchenkruste und Orangensoße und Couscous mit Nüssen & Dörrobst .....	438
Entenkeule mit Roten Weinbergpfirsichen und und Gefülltem Wirsing-Bonbon.....	440
Entenkeule mit Walnüssen, Granatapfelkernen und Roter Zwiebel Geschmort, mit Sesampastinaken und Reisplätzchen .....	441
Entenkeule mit Zweierlei Rüben.....	443
Entenkeulen auf Trauben-Mandel-Soße an Kartoffel- Sauerkraut .....	444
Entenkeulen in Traubensahne .....	445
Entenkeulen mit Breiten Bohnen .....	446
Entenkeulen mit Löwenzahn-Radieschensalat.....	447
Entenkeulen mit Mandeln.....	448
Entenkeulen mit Weißen Bohnen und Äpfeln .....	449
Entenkeulenragout mit Gebratenen Orangen.....	450
Entenleber mit Korinthen auf Sommerlichen Salaten.....	451
Entenleber mit Marinierten Feigen.....	452
Entenleber mit Trüffel und Portweingelee.....	453
Entenleber-Parfait mit Frischen Morcheln und Eichblattsalat.....	454
Entenleber-Terrine.....	455
Entenleberterriner .....	456
Entennavarin mit Couscous .....	457
Entenpastete mit Pistazien und Kumquats.....	458

Entenpfanne mit Papaya .....	460
Entenquiche.....	461
Entenragout .....	463
Entenragout (Zu Pasta) .....	464
Entenragout mit Birnenspalten.....	465
Entenragout mit Granatapfel und Roten Linsen .....	466
Entenragout mit Granatapfelkernen und Roten Linsen .....	467
Entenragout mit Kartoffelkroketten .....	468
Entenragout mit Kokosnuss .....	469
Entenragout mit Merlot-Risotto .....	470
Entenragout mit Orangen.....	471
Entenragout mit Orangensosse.....	472
Entenragout mit Sauerkirschen Unter der Sesamblätterteighaube.....	473
Entenragout mit Teltower Rübchen .....	474
Entenrillettes .....	475
Entenröllchen an Honigsauce.....	476
Entensauce a la Kaba.....	477
Entenstreifen in Rotwein-Schalotten-Soße an Grillgemüse .....	478
Entenstreifen mit Leichtem Zimtaroma.....	479
Ententerrine mit Grapefruit-Confit.....	480
Ententerrine mit Kognak.....	481
Ententerrine mit Nüssen (Terrine de Carnard Aux Noisettes).....	482
Entenwurstpizza .....	483
Farcierte Ente .....	484
Faschierte Laibchen von der Entenbrust mit Weißkraut .....	485
Federvieh nach dem Rezept von de Schannett.....	486
Federvieh nach Em Rezept Vo de Schannett.....	487
Feldsalat mit Schwarzwurzeln, Maronen und Gebratener Entenleber .....	489
Fesendschan - Ente in Walnußsauce .....	490
Flugente mit Bratäpfeln .....	491
Flugente mit Orangen-Ingwer-Sauce .....	492
Flugente mit Pilzfüllung .....	493
Flugente mit Rosinen-Reis und Rosenkohl .....	494
Flugente mit Weintrauben .....	495
Flugentenbraten in Kastenform mit Beilagen und Hundspfote .....	496
Flugentenbrust M. Balsamicosauce, Glac. Möhren, Safrannu.....	498
Flugentenbrust mit Balsamicosauce .....	499
Flugentenbrust mit Beschwipsten Brombeeren .....	500
Flugentenbrust mit Gratinierten Maroni.....	501
Flugentenbrust mit Honig Glasiert an Rosmarin- Balsamico- Sauce.....	502
Flugentenbrust mit Orangensauce .....	505
Flugentenbrustspieße mit Frühlingszwiebeln .....	507
Fondue Chinoise: Entenbrust-Klößchen.....	508
Freilandente mit Rosenblättern, Zuckerschoten und Maiskrapfen.....	509
Fruchtige Entenbrust .....	510
Fruchtige Entenbruststreifen.....	511
Fruchtiger Spargelsalat mit Entenbrust .....	512
Frühlingsröllchen von der Ente auf Marinierten Glasnudeln .....	513
Gänseklein, Dunkles (Gilt Auch für Entenklein).....	515
Gänseklein, Helles (Gilt Auch für Entenklein).....	516

Gebackene Hähnchenteile, Gai Yang.....	517
Gebeizte Ente .....	518
Gebeizte Entenbrust.....	519
Gebeizte Entenbrust mit Melone.....	520
Gebratene Asiatische Ente, Serviert in drei Gängen .....	521
Gebratene Ente auf Chilinudeln .....	523
Gebratene Ente auf Pfirsich-Ingwer-Chutney mit Erdnusssknödel.....	524
Gebratene Ente mit Apfelsauce und Apfelspalten .....	525
Gebratene Ente mit Bechamel-Kastanien .....	526
Gebratene Ente mit Gemischten Knödeln .....	527
Gebratene Ente mit Ofenkartoffeln .....	529
Gebratene Ente mit Rosenkohl .....	530
Gebratene Ente mit Sahnesauce .....	531
Gebratene Ente mit Weißen Pfirsichen - Alain Dutournier .....	532
Gebratene Ente mit Weißen Pfirsichen und Mandeln .....	534
Gebratene Ente mit Wirsing, Kartoffelklösschen .....	536
Gebratene Entenbrust .....	537
Gebratene Entenbrust auf Broccoli .....	538
Gebratene Entenbrust auf Rotweinzwiebeln.....	539
Gebratene Entenbrust auf Saté-Gemüse .....	541
Gebratene Entenbrust auf Weißen Bohnen in Knoblauch- Sahnesauce.....	542
Gebratene Entenbrust in Salatblättern .....	543
Gebratene Entenbrust mit Feigen-Kompott.....	544
Gebratene Entenbrust mit Griottes .....	545
Gebratene Entenbrust mit Kartoffel-Birnen-Gratin .....	546
Gebratene Entenkeulen auf Birnen-Rotkohl.....	547
Gebratene Wildentenbrust mit Hagebuttenäpfel und Sesamplätzchen .....	548
Gebratene Wildentenbrust mit Hagebuttenäpfeln und Sesamplätzchen .....	549
Gebratene Wildentenbrust mit Orangen-Himbeer-Vinaigrette.....	550
Gedrehte Bandnudeln mit Entenbrust in Rosa Pfeffer- Cognac-Sauce.....	551
Gefüllte Barbarie-Ente.....	552
Gefüllte Champignons an Entenbrust.....	553
Gefüllte Ente .....	554
Gefüllte Ente (E&T).....	555
Gefüllte Ente (Geismar).....	556
Gefüllte Ente (Risotto).....	557
Gefüllte Ente I.....	558
Gefüllte Ente mit Birnen.....	559
Gefüllte Ente mit Portwein-Pflaumen und Ingwer-Kohl.....	560
Gefüllte Ente mit Rosenkohl.....	561
Gefüllte Ente mit Sauerkraut auf Badische Art .....	562
Gefüllte Ente von Beszterce.....	563
Gefüllte Entenbrüstchen .....	564
Gefüllte Entenbrust an Chilisosse .....	565
Gefüllte Entenbrust mit Zwiebelgemüse .....	566
Gefüllte Flugente.....	567
Gefülltes Nudelnest .....	568
Gegrillte Ente 'Vietnam Art' .....	569
Gegrillte Ente nach Kanton-Art .....	570
Gegrillte Entenbrust mit Rote-Bete-Salat.....	571

Gekräuterte Ente mit Sauerkirsch-Salbei-Sauce .....	572
Gelackte Entenbrust.....	575
Gelackte Entenbrust mit Mariniertem Zucchini-gemüse.....	576
Gelierte Hähnchenterrine.....	577
Gemüserisotto mit Entenbrust.....	578
Gepökelte Ente .....	579
Gepökelte Entenkeulen mit Wruken (*).....	580
Geräucherte Ente nach Szetschuan-Art .....	582
Geräucherte Entenbrust mit Rhabarbersosse .....	584
Geröstete Entenbruststreifen auf Keniabohnen.....	585
Gerollte Entenbrust mit Rosinen .....	586
Geschmorte Ente .....	587
Geschmorte Ente mit Frühlingszwiebeln.....	588
Geschmorte Ente mit Grünen Bohnen, Thai Style.....	590
Geschmorte Ente mit Walnuss-Sauce .....	591
Geschmorte Ente β L'ancienne.....	592
Geschmorte Entenkeule in Himbeeressig auf Wirsing und Kartoffelnudeln .....	593
Geschmorte Entenkeulen .....	595
Geschmorte Entenkeulen in Tamarindensauce mit Gebackenen Jalapeno-Süßkartoffeln.....	596
Geschmorte Hähnchenteile .....	598
Geschmorte Rotwein-Ente mit Salbei-Gremolata.....	599
Geschmorte Wildente .....	601
Geschnetzelte Ente mit Rosenkohl.....	602
Geschnetzelte Entenbrust.....	603
Geschnetzelte Entenbrust, Rosenkohl und Pilze.....	604
Geschnetzelte Entenbrust mit Champignons .....	605
Geschnetzelte Entenbrust mit I Kumquatscheiben (Zwergorangen).....	606
Geschnetzelte Entenbrust mit Kumquatscheiben.....	607
Geschnetzelte Entenbrust mit Spinat.....	608
Geschnetzelte Entenbrust mit Weintrauben.....	609
Geschnetzelte Wildentenbrust mit Walnüssen.....	610
Geschnetztes Entenfilet - Feines 'Sonntagsrezept' aus der Auvergne .....	611
Geschnetztes von Ente und Scampi.....	612
Gespickte Ente an Grapefruitsoße.....	613
Getrocknete Entenbrust - Entenschinken.....	614
Gewürzte Wildente.....	615
Glacierte Ente auf Zitronengrasspieß mit Zucchinitempur.....	616
Glacierte Ente auf Zitronengrasspieß mit Zucchinitempura.....	617
Glacierte Entenbrust auf Buntem Gemüse.....	618
Glacierte Weiße Rübchen mit Entenbrust und Grüner Pfeffersauce.....	619
Glasierte Ente .....	620
Glasierte Ente mit Pfirsich-Wirsing-Füllung.....	621
Glasierte Entenbrüste mit Süßkartoffel .....	622
Glasierte Entenbrust .....	623
Glasierte Entenbrust in Aprikosenjus .....	624
Glasierte Entenbrust mit Rambutanen.....	625
Glasierte Entenkeule mit Birnenkompott .....	626
Glasierte Flugente mit Sahnewirsing und Rotweinsauce .....	627
Glasierte Pfeffer-Ente mit Preiselbeersauce .....	628

Glasierte Pfeffer-Ente mit Preiselbeersosse.....	629
Gratinierte Feigen mit Entenbrust.....	630
Grünkohl mit Entenkeulen und Kasseler.....	631
Grünkohl mit Gebratener Entenbrust und Glacierten Kartoffeln.....	632
Güstrower Entenbraten.....	634
Gumbo mit Ente, Austern und Artischocken.....	635
Hausmacher Blutwurst und Entenleber am Spieß.....	637
Honig-Ente.....	638
Honiggelackte Ente mit Glasierten Karamelläpfeln Und... ..	639
Honigglacierte Entenbrust.....	642
In Folie Gebratene Ente.....	643
In Folie Gebratene Ente mit Mandarin-Pfannkuchen.....	644
In Salz Gebackene Entenbrust mit Agrodolce Zwiebeln.....	646
Indische Ente mit Pistazien (Batakh Pista).....	648
Indonesische Ente - Bebek Betulu.....	649
Ingwer-Ente.....	650
Junge Ente mit Sherryäpfeln.....	651
Junge Enten mit Malaga-Sauce (Canetons a la D'albufera).....	652
Junge Landente auf Glacierten Rüben.....	653
Junge Nantaiser Ente.....	654
Junge Wildente im Speckmantel.....	655
Junge Wildente im Speckmantel Gebraten.....	656
Kandierte Ente mit Thai-Spargel.....	657
Kanton-Ente.....	658
Kartoffelbrot und Entenrillette für Jeden Partytisch.....	660
Kartoffeleintopf mit Gepökelter Entenbrust.....	661
Kartoffelrösti mit Geräucherter Entenbrust und Rucolasalat.....	662
Katoffelcarpaccio mit Spinat und Warmem Entenleberkuchen.....	663
Klebreis mit Gebratener Entenbrust.....	664
Knoblauchente.....	665
Knusperente Glasiert mit Honig.....	666
Knusprig Gebratene Ente mit Gefüllten Polentaknödeln und Rahmkohl.....	667
Knusprige Ente 'Basmati & Thai'.....	669
Knusprige Ente auf Rahm-Linsen.....	670
Knusprige Ente mit Tamarindensauce.....	671
Knusprige Honigente.....	672
Koriander Ente.....	673
Krossgebratene Landente mit Orangen-Thymian-Sauce, Spitzkohltörtchen und Püree von Blauen Kartoffeln.....	674
Lack-Ente.....	676
Landente mit Gefülltem Wirsing.....	677
Langsam Geröstete Ente mit Orangen-Sherry Sauce.....	678
Lasagne von Entenbrust mit Gefülltem Wirsing und Rotwein- Schalotte.....	680
Lasagne von Polenta und Entenragout.....	682
Lauwarme Entenbrust auf Sprossensalat.....	684
Lauwarmer Linsensalat mit Entenbrust.....	685
Linsen mit Weintrauben und Knusprig Gebackenem Entenconfit.....	686
Linsensalat mit Gebratener Entenbrust.....	687
Lustige Ente auf Gurkengemüse.....	688
Magret de Canard a L'orange.....	689

Magret de Canard Au Poivre Vert.....	690
Magret de Canard Aux Pruneaux (Entenbrust mit Backpflaume.....)	691
Marinierte Baumtomaten mit Entenleberterrine .....	692
Marinierte Ente mit Steckrüben .....	693
Marinierte Entenbrust auf Fenchel-Trauben-Salat.....	694
Marinierte Entenbrust auf Rotkohl-Früchte-Salat.....	695
Marinierte Entenbrust mit Fenchel.....	696
Marinierte Entenbrust mit Orangensalsa und Sherrysauce.....	697
Marinierte Entenbrust mit Tomaten-Paprika-Salsa.....	698
Marinierte Entenbrust mit Topinambur.....	700
Marinierte Entenkeulen .....	701
Marinierte Entenkeulen mit Kartoffelrösti .....	702
Marinierte Zitronen-Ente .....	703
Marinierte Zitronenente .....	704
Martinsente .....	705
Menü für Zwei: Glasierte Entenbrust mit Kartoffel- Kürbis-Mus .....	706
Mille-Feuille von Enten-Confit mit Kartoffeln.....	707
Mit Orangensud Glasierte Entenbrust .....	708
Möhrencremesuppe mit Entenbrust.....	709
Nantaiser Ente in Sherrysauce .....	710
Nicht Alltägliche Ente .....	712
Nudelkissen mit Entenleber .....	713
Nussige Ente im Glasnudelzopf.....	715
Nussrösti mit Entenbrust und Wirsinggemüse.....	716
Orangen-Ente .....	717
Pappardelle mit Entenbrust.....	718
Pappardelle mit Wildente.....	719
Paprika-Kraut mit Entenkeulen.....	720
Parfait von der Entenleber .....	721
Parmentier de Confit de Canard.....	723
Pei-Ching-K'ao-Ya (Peking-Ente).....	724
Peking-Ente.....	726
Peking-Ente ' Bejing Kao Ya' .....	727
Peking-Ente Geröstet.....	729
Peking-Ente I.....	731
Peking-Ente II .....	733
Peking Ente mit Mandarin Pfannkuchen .....	734
Pekingente III.....	736
Pekingente IV.....	737
Pekingente Karla .....	738
Persischer Entenreis.....	741
Pfannengemüse und Entenbrust .....	742
Pfannengerührte Entenbrust.....	743
Pfannkuchenrollen Pikant Gefüllt .....	744
Pfefferente mit Preiselbeersauce .....	745
Pfifferlinge in Orangen-Estragon-Rahm.....	746
Pflaumen-Dip (Für Ente) .....	747
Pflaumen-Dip Süß-Scharf (Zu Peking-Ente).....	748
Picknick auf Grüner Wiese, Entenbrust mit Cumberlandsauc.....	749
Pikanter Entensalat (*) - Plah Ped Yang.....	750

Pikanter Ententopf.....	752
Pikantes Entenfleisch.....	753
Pot-Au-Feu von der Ente .....	754
Poulardenbrust, mit Entenconfit Gefüllt, auf Leichtem Milchschaum.....	755
Ragout von der Entenkeule mit Brokkoli .....	757
Ratza Als Romania (Rumänische Ente) .....	758
Ravioli mit Entenfüllung .....	759
Reis-Gemüse-Salat mit Entenbrust .....	760
Reistafel: Ente im Bananenblatt.....	761
Rezept für den Sieger - Linsensalat mit Entenbrust.....	762
Roast Duck - Gebratene Ente.....	763
Roasted Duck With a Crispy Skin - Knusprig Gebratene Ente .....	764
Römertopf: Kleine Ente, Knusprig Gebraten.....	765
Rosa Entenbrust in Gelee.....	766
Rosa Gebratene Entenbrust in Cashew-Honig-Chili-Kruste mit Süßkartoffel- Bananen-Püree .....	767
Rosmarin-Spieß mit Entenleber, Boudin, Zwiebeln und Birnen .....	769
Rotkohllente .....	770
Rouiner Ente mit Kirschen (Caneton Roünnais Aux Cerises).....	771
Roulade von der Ente nach Fontane.....	772
Roulade von der Wildentenbrust auf Holundersauce mit Kartoffelsäckchen und Mangoldpäckchen .....	773
Rumelner Entenkeule mit Rahmkohlrabi und Blinden Fischen.....	774
Salmi von der Wildente mit Steinpilzen und Cognac .....	775
Salmis de Caneton.....	776
Saltimbocca von der Ente .....	777
Sate von Entenbrust.....	778
Sauerbraten von der Entenbrust in Pomeranzensauce mit Grünem Spargel und Butternocken .....	779
Sauerkraut-Topinambur-Ragout mit Gebackenen Entenkeulen .....	781
Sauerkrautlasagne mit Ente und Dörrobst in Rote Beete Sauce .....	782
Sautierte Entenbrüste mit Frühlingsgemüse .....	783
Scharf Gewürzte Hähnchenteile mit Chilis .....	784
Scharfe Entenbrust mit Spinat.....	785
Scharfe Entenbrust mit Spinat - Wok.....	786
Scharfe Glasierte Enten Filets.....	787
Scharfes Enten-Curry .....	788
Scharfgewürztes Saures Entencurry .....	789
Schnell: Kartoffelrösti mit Geräucherter Entenbrust und Rucolasalat .....	790
Schnelle Entenpfanne .....	791
Schwäbische Landente mit Rettichgemüse.....	792
Selleriepüree mit Rosa Entenbrust .....	793
Semur Giring Bebek-Geschmorte Ente mit Bananenblüten und Granatapfel .....	794
Sesam-Entenbrust.....	795
Sesamente mit Gefüllten Champignonköpfen .....	796
Sezchuan Kampherholz- und Tee-Geräucherte Ente .....	797
Sobanudeln mit Entenbrust .....	798
Spaghetti mit Enten-Bolognese.....	799
Spargel mit Erdbeeren und Entenbrust.....	800
Spargeltasche mit Entenbrust auf Rote-Bete-Aroma .....	801



Studenten-Ente .....	802
Südstaaten-Ente mit Grapefruit-Glasur .....	803
Sülzchen von der Ente .....	804
Süß-Saure Ente mit Gemüse .....	805
Süß-Scharfe Entenbeinchen .....	806
Süsse Ente .....	807
Tai-Bai-Ente .....	808
Tausend-Gewürz-Ente .....	809
Teegeräucherte Ente .....	811
Teegeräucherte Entenbrust mit Hoi Sin auf Thaisalat .....	812
Thymian-Ente mit Schafsfüßen .....	813
Tortellini mit Wildentenfüllung .....	814
Trilogie von der Paprika an Entenbrust .....	816
Türmchen von Entenleberterrinen und Blätterteig mit Sternanis- Baumtomaten .....	817
Vierländer Ente mit Pfeffersauce und Mirabellenknödeln .....	819
Weihnachtsenten-Menü .....	821
Weißkohleintopf mit Ente .....	823
Westerwälder Bauernente mit Blaukraut .....	824
Wildente .....	825
Wildente, Gedünstet .....	826
Wildente auf Kartoffelpüree mit Weintrauben in Riesling .....	827
Wildente auf Liebstöckelkraut .....	828
Wildente auf Rotkraut mit Erdäpfelknödeln .....	829
Wildente Gefüllt mit Portweinsosse .....	830
Wildente im Speckmantel Gebraten .....	832
Wildente in Calvados .....	833
Wildente mit Ananas .....	834
Wildente mit Dörrzwetschken .....	835
Wildente mit Linsengemüse .....	836
Wildente mit Orangen .....	837
Wildente mit Orangensauce .....	838
Wildente mit Sauerkirschen .....	839
Wildente mit Steinpilzen .....	840
Wildente mit Thymian und Orange .....	841
Wildenten auf Linsen .....	842
Wildenten auf Wirsing .....	843
Wildenten mit Feigen-Rotkraut - die Häberlins .....	844
Wildentenbrüstchen an Kumquatsauce .....	845
Wildentenbrüstchen auf einem Cumberlandsaucenspiegel .....	846
Wildentenbrust auf Wein-Sauerkraut .....	847
Wildentenbrust auf Wein-Sauerkraut mit Trauben .....	848
Wildentenbrust auf Weinsauerkraut .....	849
Wildentenbrust mit Rosinen und Frittatenstrudel .....	850
Wildentenbrust mit Weißer Pfeffersauce und Mariniertem .....	851
Wintersalat mit Entenleber .....	853
Würzige Enten-Rotwein-Soße .....	854
Xavers Ente .....	855
Zitronen-Ente mit Ananas .....	856
Zucchini, Aprikose und Entenbrust .....	857
Zweifach Gefüllte Kräuter-Ente .....	858

Zwiebelente mit Äpfeln und Kartoffeln .....859

## *Entenbrust (Info)*

Eine gebratene Ente ist ein höchst beliebter Festtagsbraten und eine Spezialität in der kalten Jahreszeit. Für alle, die an Weihnachten auf die köstliche Ente nicht verzichten wollen, den großen Braten aber scheuen, sind ausgelöste Brüste genau das Richtige. Bei uns erfahren sie viele Tipps und Tricks zur schmackhaften Zubereitung des besonders beliebten Geflügelteils.

Kochtechnische Tipps und Infos Ente ist nicht gleich Ente. Es gibt viele verschiedene Rassen, generell unterscheidet man in Wildenten und Hausenten. Daneben gibt es noch die Flugenten, die in der zoologischen Nomenklatur zwischen Ente und Gans stehen und deren Geschmack dem der Wildente ähnlich ist. Zu den wichtigsten Fleischenten zählen Pekingente, Pommern-Enten, Bayrische-Ente, Barberie-Ente, eine Flugente aus Frankreich. Das ausgelöste Brustfleisch zusammen mit der Haut wird als Entenbrust bezeichnet. In der Küche werden die Brüste von weiblichen Enten bevorzugt, weil sie nicht so schwer sind, wie die von männlichen Enten. Vor dem Braten muss die Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer bis knapp über das Fleisch eingeschnitten werden. Das verhindert, dass sich die Entenbrust verbiegt. Die Entenbrust sollte zuerst auf der Hautseite in einer Pfanne ohne Fett angebraten werden, damit überschüssiges Fett austreten kann. Entenbrustfleisch schmeckt am besten rosa gebraten. Es sollte keinesfalls zu lange durchgebraten werden, sonst wird es trocken und zäh.

# *Wildenten, Eine Info*

## **Zubereitung**

Vom 16. Juli bis zu Silvester ist Jagdzeit für Wildenten. Kenner aber kaufen dieses schmackhafte Wassergeflügel erst im Herbst. Denn dann geraten auch junge Tiere vor die Flinten, und die sind erheblich zarter als die älteren Semester.

Dennoch ist man auch im Herbst und Winter nicht sicher vor älteren, streng riechenden Tieren. Achten Sie darum schon beim Kauf darauf.

Reiben Sie mit den Fingern unter den Flügeln. Riechen die Finger tranig, schmeckt auch der Vogel nicht sonderlich gut.

Sie können den strengen Geschmack aber auch mildern, indem Sie Ihre Ente mit Äpfeln, Sellerie oder Möhren oder mit einer Apfel-Sellerie-Mischung füllen.

Die Füllung zieht den strengen Geschmack an sich, ist aber vor dem Essen aus dem Vogel zu nehmen, weil nicht mehr genießbar.

Junge Wildenten können Sie nach Belieben gefüllt oder ungefüllt auf den Tisch bringen. Wildenten sollen wie alles Wildgeflügel ganz frisch sein. Eine lange Lagerung bekommt ihnen nicht. Am besten ist es, die Tiere noch mit ihrem Federkleid zu kaufen.

Der Vogel wird gerupft, ausgenommen und gesengt. Nicht waschen, sondern mit einem Tuch innen und außen gründlich abreiben. Mit Speckscheiben umwickeln und innen salzen. Wer mag, kann die Ente auch mit Pfeffer würzen.

Klassische Wildentenzubereitung: Im Ofen braten. Man gibt die Ente mit einigen in Scheiben geschnittenen Mohren, kleinen Zwiebeln oder geviertelten größeren Zwiebeln und einigen Pfefferkörnern in den Topf und brät sie bei 220 Grad im Elektroherd (Gasherd: Stufe 5 oder 1/2 große Flamme) 10 Minuten auf jeder Seite an. Dann wird sie auf den Rücken gelegt, mit etwas flüssiger Butter übergossen und bei häufigem Begießen etwa 60 Minuten gebraten. Die Temperatur muss aber reduziert werden auf 180 Grad (Gasherd: Stufe 3 oder 1/3 große Flamme).

Eine besondere Geschmacksnote bekommt die Ente, wenn man eine Zitronenscheibe reinsteckt und ein Bund Petersilie, Salbei oder Beifuß mitbrät. Der Bratfond wird mit etwas Brühe verkocht und durchgeseiht als Soße serviert.

Wildente ist übrigens nicht gleich Wildente. Es gibt Stockenten, Schnatterenten, Krickenten, Löffelenten, Moorenten und Schellenten. Am besten von allen schmeckt eine junge Krickente.

# *Änte-Beeneli - Weiße Bohnen mit Ente*

## **Zutaten**

- 750 Gramm Entenbrust oder Entenkeule
  - Salz
  - Pfeffer
- 350 Gramm Weiße getrocknete Bohnen
  - Fürs Bouquet garni:
    - 1 Zweig Thymian
    - 1 Zweig Rosmarin
    - 1 Zweig Sellerie
    - 1 Lorbeerblatt
    - 1 Knoblauchzehe
    - 2 Essl. Petersilie fein geschnitten

## **Zubereitung**

Bohnen über Nacht einweichen. Abgießen und in Pfanne mit frischem Wasser und Bouquet garni aufsetzen, etwa 40 bis 50 Minuten garen. Salzen, wenn Bohnen fast gegart sind. Abgießen, Bouquet garni entfernen.

Entenbrust in Stücke von 4 cm schneiden, Keulen an Gelenken zweiteilen. Raumtemperatur annehmen lassen. In trockener Pfanne leicht gewürzte Entenstücke - Fettschicht nach unten bei mittlerer Hitze knusprig braten. Wenden, bei schwacher Hitze halb zugedeckt ca. 45 Minuten sanft garen.

Alles mit gekochten Bohnen bedecken, auf tiefer Temperatur ca. 20 Minuten sanft glacieren. Immer wieder wenden. Bohnen weder verkochen noch zerfallen lassen. Sie müssen rundum leicht von Saucencaramel überzogen sein. Als Eintopf mit Salat servieren.

# *Alain Dutournier - Gebratene Ente mit Weißen Pfirsichen*

## **Zutaten**

1	Barbarie-Ente, ca. 2 kg Küchenfertig
200	Gramm Butter
50	Gramm Gänseschmalz Salz Cayennepfeffer
300	ml Geflügelfond, hell
150	Gramm Mandeln, mit Haut Besser Grüne Mandeln
125	Gramm Frühlingszwiebeln
8	Pfirsiche, weiß, fest, a 150g
12	Kardamomkapseln, grün
4	Würfelzucker
1	Zitrone, unbehandelt
50	ml Muscadet de Riesaltes Ersatzweise ein edler Dessertwein od. Auslese

## **Zubereitung**

1. Von der Ente die Flügelspitzen und den Hals abschneiden und in Stücke schneiden. Die Stücke in einem Schmortopf in 50 g Butter und dem Schmalz anrösten. Die Ente zusammenbinden, mit Salz und Cayenne würzen und in den Schmortopf geben. Mit 200 ml Fond auffüllen.
2. Ente im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 70-75 Minuten bei 210 Grad braten (Gas 3-4, Umluft 65 Minuten bei 200 Grad). Regelmäßig mit dem Bratfond begießen.
3. Mandeln etwa 10 Minuten sprudelnd kochen, abschrecken, aus den Häuten drücken. Die Frühlingszwiebeln putzen, sehr fein würfeln.
4. Pfirsichhaut kreuzweise einritzen. Pfirsiche 1-2 Sekunden blanchieren, abschrecken und häuten. Die Pfirsiche halbieren, den Stein behutsam herausdrehen und die Pfirsichhälften mit der Schnittstelle nach oben nebeneinander in eine ofenfeste Form setzen.
5. 80 g Butter goldbraun werden lassen. Die Kardamomkörnchen aus den Kapseln lösen und im Mörser fein zerstoßen. Die Pfirsiche mit der Hälfte vom Kardamom, Salz und Pfeffer würzen und mit der gebräunten Butter beträufeln. Die Zuckerstücke an der Zitronenschale reiben, Zitrone entsaften. Restliche Butter klein würfeln und kalt stellen.
6. Ente nach Ende der Garzeit auf ein Backblech setzen und auf die unterste Einschubleiste schieben. Pfirsiche auf der 2. Einschubleiste von unten bei 210 Grad 10 Minuten garen (Gas 3-4, Umluft 10 Minuten bei 190 Grad).
7. Den Bratfond entfetten und in einen Topf füllen. Mit dem Muscadet, dem restlichen Entenfond und Kardamom auf 1/4 einkochen lassen. Zuckerstücke und Zitronensaft dazugeben. Mit Salz und Cayenne würzen und durch ein feines Sieb gießen. Die Butterwürfel mit dem Schneidstab einarbeiten, die Mandeln und Frühlingszwiebeln dazugeben.
8. Die Ente tranchieren, den austretenden Entensaft sowie den Pfirsichsaft zur Sauce geben und die Sauce einmal kurz aufkochen lassen.
9. Entenstücke und Pfirsiche auf Tellern anrichten, einen Teil der Sauce daneben verteilen, restliche Sauce dazu servieren. Zubereitungszeit 1 Stunde, 30 Minuten

# *Altländer Ente*

## **Zutaten**

1		Junge Flugente von 2 Kg
		Salz, Pfeffer
1	Bund	Majoran
6		Säuerliche Äpfel
2		Dünne Scheiben fetter Speck
1		Zwiebel
1/4	Ltr.	Heißes Wasser
1	Essl.	Rosinen
1/4	Ltr.	Geflügelbrühe
20	ml	Weizenkorn
150	Gramm	Crème fraîche

## **Zubereitung**

Ente innen und außen abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Majoran und vier geviertelte Äpfel in den Bauchstecken und zunähen. Die Brust mit dem Speck belegen und mit Baumwollgarn umwickeln. Mit der Brust nach oben in einen Bräter legen und die geschälte Zwiebel dazu geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 1 1/4 Stunden braten. Nach und nach heißes Wasser zugießen. Nach einer Stunde den Speck entfernen. Zwei Äpfel halbieren, entkernen und mit den Rosinen gefüllt zur Ente geben. Weitere 10 Min. braten. Dann die Ente heraus nehmen und mit der Geflügelbrühe den Fond löschen und ev. entfetten. Weizenkorn zufügen und die Sauce mit Crème fraîche binden. Mit Rosenkohl oder Sauerkraut oder Salzkartoffeln oder Kartoffelklößen servieren.

Legende: \*Altländer\* kommt von Altes Land. Ländliches Gebiet im Südwesten von Hamburg.

# *Anec a la Catalana - Ente mit Backpflaumen und Pinienkernen*

## **Zutaten**

12		Backpflaumen
75	Gramm	Rosinen
100	ml	Rotwein
200	ml	Wasser
1		Ganze Ente (1,5 - 2 kg) küchenfertig
		Salz
		Pfeffer
100	ml	Olivenöl
1		Zwiebel feingehackt
2		Tomaten, enthäutet, entkernt, gehackt
50	Gramm	Pinienkerne
100-	ml	Hühnerbrühe
200		

## **Zubereitung**

Die Backpflaumen, Rosinen, Wein und das Wasser in eine Glasschüssel geben, einen Deckel darauf legen und über Nacht einweichen lassen. Backofen auf 180° C vorheizen. Die Ente innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Olivenöl in einer feuerfesten Kasserolle erhitzen und die Ente auf allen Seiten anbräunen. Anschließend wieder aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Zwiebeln im restlichen Öl goldbraun braten. Tomaten und die Einweichflüssigkeit der Backpflaumen und Rosinen dazugeben (Backpflaumen und Rosinen aufheben). Gut umrühren. Die Ente mit der Brustseite nach oben auf die Zutaten in der Kasserolle setzen. Dann die Ente im vorgeheizten Backofen 90 Minuten bei 180° C braten. Nach 50 Minuten Backzeit die Backpflaumen, Rosinen und die Pinienkerne mit in die Kasserolle geben. Die Ente immer wieder mit Sauce begießen (sollte zuviel Flüssigkeit während des Bratens verdunsten, mit etwas Hühnerbrühe aufgießen). Die Ente mit der Sauce aus Rosinen, Backpflaumen, Pinienkernen und Bratfett heiß servieren.



# *Anita Wong's Ente*

## **Zutaten**

- 1 Ente mit Innereien (ca. 2 1/2 kg)
- 1 Zwiebel
- 4 Essl. Pflanzenöl
- 2 Gehackte Knoblauchzehen
- 3 cm Frischer Ingwer, in Scheiben geschnitten
- 3 Essl. Bohnenpaste
- 2 Essl. Helle Sojasauce
- 1 Essl. Dunkle Sojasauce
- 1 Essl. Zucker
- 1/2 Teel. 5-Gewürze-Pulver
- 3 Sternanis
- Gehackte Schalotten zum Garnieren

## **Zubereitung**

Für die Brühe Innereien mit 250 ml Wasser und geschälter Zwiebel aufkochen, 20 Minuten köcheln lassen. Etwas abkühlen lassen und entfetten. Brühe durch ein Sieb in eine Kanne gießen.

Pflanzenöl in einem großen Bräter erhitzen, Knoblauch darin kurz anbraten. Ente hinzufügen und ringsum anbräunen. Ente auf eine Platte geben. Ingwer und Bohnenpaste in den Bräter rühren, 1 Minute braten, dann beide Sojasaucen, Zucker und 5-Gewürze-Pulver dazugeben. Ente wieder in den Bräter geben und ringsum weiterbraten, bis sie überall von Sauce überzogen ist. Anis und Brühe hinzufügen, salzen, nochmals abschmecken. Bräter abdecken und ca. 2-2 1/2 Stunden braten.

Sauce entfetten und Ente im Bräter abkühlen lassen. Ente in Portionsstücke teilen, mit der Sauce begießen. Mit Schalotten garnieren und kalt servieren.

# *Apfel Ente*

## **Zutaten**

- 1 Deutsche Markenente (etwa 1,8kg)
- Salz, weißer Pfeffer
- 5 mittl. Würzige Äpfel (z. B. Boskoop)
- 2 Zwiebeln
- 1 Essl. Bienenhonig
- 1 Pries Muskatnuß
- 6 Essl. Apfelmus (Konserve)
- 6 Essl. Trockener Apfelwein
- 2 Essl. Zitronensaft
- 2 Essl. Butter

## **Zubereitung**

Die ausgenommene Ente waschen, gut mit Küchenpapier abtrocknen. Innen und außen salzen und pfeffern. 2 Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken, zu den Apfelspalten geben. Mit Salz, Pfeifer, Muskat und dem Honig würzen, Ente damit füllen. Mit Holzspießchen zustecken. Bräter etwa 6 cm hoch mit heißem Wasser füllen, salzen, die Ente mit der Brust nach unten hineinlegen.

Auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Ofen stellen, bei 200 Grad (Gas Stufe 3) 80 - 90 Minuten braten. Nach 20 Minuten Apfelmus und Apfelwein verrühren, zur Ente geben. Ente ab und zu wenden.

Inzwischen übrige Äpfel waschen, abreiben, die Kerngehäuse ausstechen. Äpfel in Ringe schneiden, sofort in Zitronensaft wenden. In heißer Butter goldbraun braten.

Die Ente tranchieren, mit den Apfelscheiben anrichten. Den Bratenfond entfetten, abschmecken und getrennt dazu reichen.

Beilagen:

Salzkartoffeln und Rosenkohl - mit Kresse garnieren.

# ***Apfelmenü , Gefüllte Entenbrust mit Zwiebelgemüse***

## **Zutaten**

2	groß.	Entenbrustfilets
1	klein.	Porreestange
250	Gramm	Knollensellerie
1	klein.	Möhre
		Salz
		Pfeffer , schwarz a.d.M.
2	Essl.	Öl
500	Gramm	Rote Zwiebeln
2	Essl.	Butter
1	Essl.	Vollrohrzucker
2	Essl.	Balsamessig
2	mittl.	Äpfel , säuerlich
		Salbeiblätter

## **Zubereitung**

Je eine Tasche in die Filets schneiden. Porree, Sellerie, Möhre putzen, abbrausen, sehr fein würfeln. Mit Salz, Pfeffer würzen. In die Filets geben. Mit Küchengarn binden. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Filets im Öl rundum kräftig anbraten. Bei schwacher Hitze ca. 10 Min. schmoren. In eine Auflaufform legen, Haut nach oben, und im Ofen weitere 20 Min. knusprig braten. Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden. In Butter glasig dünsten. Zucker darüber streuen, karamelisieren lassen. Essig angießen. Äpfel abbrausen, halbieren, entkernen, in Spalten schneiden. Unterheben, 5 Min. erhitzen. Würzen und Salbeiblätter zugeben. Fleisch in Scheiben schneiden, mit Apfel-Zwiebel-Gemüse anrichten.

# *Apfelsuppe mit Geräucherter Entenbrust*

## **Zutaten**

100 Gramm	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
4 Stiele	Majoran
1	Fest kochende Kartoffel (100 g)
2	Äpfel (à 300 g, z. B. Holsteiner Cox, Elstar)
40 Gramm	Butter
50 ml	Weißwein
500 ml	Gemüsefond
250 ml	Schlagsahne
	Salz
8	Dünne Scheiben geräucherte Entenbrust (ca. 50 g)
4	Getrocknete Apfelchips (Reformhaus)
<hr/>	
	AUSSERDEM
4	Holzspieße

## **Zubereitung**

1. Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden. Von den Majoranstielen jeweils das obere Viertel abschneiden und beiseite legen, restliche Blättchen abzupfen und fein schneiden. Kartoffel schälen. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel und Kartoffel in kleine Stücke schneiden.

2. In einem Topf die Butter zerlassen, Zwiebeln, Knoblauch, Majoran, Apfel- und Kartoffelstückchen darin 2 Minuten glasig dünsten. Wein dazugießen und einkochen lassen. Mit Fond und Sahne auffüllen, salzen und 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen.

3. Suppe in der Küchenmaschine oder mit dem Schneidstab fein pürieren und durch ein Sieb in einen anderen Topf

streichen. Einmal aufkochen, eventuell mit Salz nachwürzen, jeweils 2 Scheiben Entenbrust der Länge nach auf 4 Spieße stecken. Suppe in vorgewärmten Tellern mit je 1 Spieß, Majoranspitzen und Apfelchips servieren.

# *Asia-Salat mit Garnelen und Entenbrust*

## **Zutaten**

2		Entenbrüste (männlich)
80	Gramm	Kaiserschoten
1		Unreife Mango
60	Gramm	Mungobohnensprossen
4		Riesengarnelen (U 5)
1	Kopf	Frisée-Salat
1		Shiso Kresse
		Erdnussöl zum Braten
		Toogerashi
		Meersalz

---

		VINAIGRETTE
80	ml	Heller Geflügelfond oder Kalbsfond
20	ml	Alter Sherryessig
30	Gramm	Honig
40	ml	Walnussöl
80	ml	Helles französisches Sesamöl
20	Gramm	Weißer Sesam (geröstet)
		Weißer Pfeffer, Salz

Mango, Kaiserschoten mit den Mungobohnen sautieren. Die Zutaten für die Vinaigrette nacheinander rasch zufügen.

Zum Anrichten zuerst das warme Sauté in einen Ring schichten. Darauf die tranchierte Ente legen. Den geputzten und gewaschenen Frisée durch die Vinaigrette ziehen und draufgeben. Eine Garnele obenauf setzen. Mit Shiso und der gerösteten Entenhaut umstreuen.

## **Zubereitung**

Von den Entenbrüsten die Haut vollkommen entfernen. Die Haut in sehr feine Streifen schneiden. In einer Pfanne wenig Tropfen Öl erwärmen die Hautstreifen darin auslassen und kross bräunen lassen. Die knusprigen Hautstreifen aus der Pfanne nehmen. In dem ausgelassenen Fett nun die Entenbrüste von beiden Seiten anbraten. Nach dem Anbraten wieder aus der Pfanne nehmen und in einem neuen Bratgeschirr mit wenig Fett im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 6 Minuten garen. Nun mit Salz und Toogerashi würzen und mindestens 10 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen die Riesengarnelen schälen. Den Darm entfernen. In wenig Öl die Garnelen kross braten und später separat warm halten. In der gleichen Pfanne die in feine Streifen geschnittene

# Asiatische Lasagne mit Ente und Garnelen

## Zutaten

16		Wan-Tan-Blätter
1		Entenbrust, männlich, ca. 200g
8		Rohe Garnelen
5		Frühlingszwiebeln
1		Pack-Choi
1		Karotte
100	Gramm	Mungobohnen-Sprossen
50	ml	Soja
50	ml	Mirin
1	Dose	Kokosmilch
10	ml	Chicken-Chili-Sauce
		Salz
		Toogerashi (ersatzweise Gem. Chili)
		Raffiniertes Erdnussöl zum Braten
		Evtl. etwas Stärke zum Binden

---

### GARNITUR

Sprossen

Koriander

Bedarf mit etwas Tapiokastärke binden.

Entenfleisch und Garnelen mit Salz und Toogerashi würzen und in die Soße geben, aber nicht mehr kochen lassen. Chicken-Chili zufügen und sofort anrichten. Ebenfalls abwechselnd mit den Lasagneblättern schichten.

Als Garnitur ein paar Sprossen und grüner Koriander darauf legen.

## Zubereitung

Die Wan-Tan-Blätter in einem flachen Topf oder Pfanne von beiden Seiten kross backen. Auf einem Küchentrepp abtrocknen und bereit stellen.

Die Entenbrust von ihrer Haut befreien und die Haut in sehr feine Streifen schneiden. Die Entenbrust selbst in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Garnelen würfeln. Das Gemüse in Streifen schneiden und bereit stellen. Die restlichen Zutaten auch bereit stellen.

Eine Wokpfanne mit etwas Erdnussöl erhitzen und die Entenhaut darin auslassen. Ist sie schön kross, kann man sie aus der Pfanne nehmen und auch auf Küchentrepp legen. Dann das Entenfleisch und die Garnelen kurz braten und auch wieder aus der Pfanne nehmen. Gemüse in die Pfanne geben und kurz braten dann mit der Sojasauce und dem Mirin ablöschen. Kokosmilch zufügen und aufkochen lassen. Bei

# Asiatisches Geflügelgulasch aus dem Backofen

## Zutaten

4		Entenbrüste à etwa 300 g
3		Doppelte Hähnchenbrüste ohne Haut à etwa 400 g
400	ml	Bambussprossen (Dose) Abtropfgewicht 175 g

---

### MARINADE

6		Knoblauchzehen
50	Gramm	Stück Ingwer
40	Gramm	Glas Pflaumenmus
10	Essl.	Sojasosse
6	Essl.	Trockener Sherry oder Zitronensaft
1-2	Teel.	Sambal Oelek
		Gemahlener Anis
		Gemahlener Piment
		Gemahlener Szechuan-Pfeffer
1	kg	Dicke Möhren
1/2		
3	Bund	Lauchzwiebeln
6	Essl.	Erdnussöl (oder Sonnenblumenöl)
200	Gramm	Geröstete und gesalzene Erdnusskerne
1-2	Bund	Petersilie (oder Koriander)

## Zubereitung

Das Enten- und das Hähnchenfleisch abspülen und trockentupfen. Das Fleisch in große Würfel schneiden. Die Bambussprossen in einem Sieb abtropfen lassen, die Flüssigkeit aufheben. Die Knoblauchzehen abziehen und zerdrücken. Den Ingwer dünn schälen und fein hacken. Beides mit dem Pflaumenmus, der Sojasosse, dem Sherry und dem Sambal oelek verrühren. Den Bambussud unterrühren. Alles mit je einer kräftigen Prise Anis, Piment und Szechuan-Pfeffer würzen. Die Fleischstücke in die Marinade geben und gut mischen. Im Kühlschrank sechs Stunden zugedeckt marinieren lassen. Inzwischen die Möhren putzen, abspülen und schräg in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln putzen, abspülen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Den weißen Teil eventuell der Länge nach halbieren. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, die Marinade dabei gründlich abstreifen und aufheben. Die Fleischstücke portionsweise im heißen Öl in einer großen Pfanne kräftig anbraten und in die Fettpfanne und auf ein Blech des Backofens geben. Die Möhrenscheiben ins Bratfett geben und unter Wenden drei Minuten braten. Die Marinade zugeben und einmal aufkochen. Zwiebeln, Bambussprossen und Möhren zum Fleisch geben. Die Fettpfanne und das Blech in den auf 200 Grad, Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3 vorgeheizten Backofen schieben (am besten bei Umlufthitze) und etwa 45 Minuten garen. Nach der Hälfte der Garzeit die Bleche gegeneinander tauschen, die Hitze auf 175 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3 reduzieren. Die Petersilie abspülen, trockentupfen und hacken. Mit den Erdnusskernen über das Gulasch streuen.

Tipp:

Wenn Sie's fettärmer mögen, häuten sie das Entenfleisch vor dem Marinieren.

# *Badische Ente*

## **Zutaten**

1		Ente 1500 g.
40	Gramm	Margarine
1	Bund	Suppengrün
1/4	Ltr.	Weißwein, badischer
125	Gramm	Schinken
1	klein.	Champignons, Dose
2	Teel.	Speisestärke
500	Gramm	Sauerkraut
125	Gramm	Speck, durchwachsen In Scheiben

## **Zubereitung**

Ente waschen, trocknen und salzen. In Margarine rundherum anbraten. Suppengrün putzen und kleingeschnitten zur Ente geben. Durchschmoren. Während der Bratzeit von 60 Minuten die Ente immer wieder mit Weißwein und etwas Wasser begießen. Zehn Minuten vor Ende der Garzeit kommt der Schinken dazu. Und zum Schluss geben Sie die abgetropften Champignons rein. Auch etwas Champignonbrühe. Ente rausnehmen und warm stellen. Das Suppengemüse und Champignons auch. Das wird extra serviert. Bratfond mit Wasser loskochen und mit in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden. Kräftig abschmecken.

Während die Ente gar wird, dünsten sie das Sauerkraut mit dem durchwachsenen Speck und etwas Wasser in 20 Minuten gar. Ente auf dem Sauerkraut mit den Speckscheiben anrichten. Vorbereitung: 25 Minuten Zubereitung: 65 Minuten

Beilage: Salzkartoffeln.



# *Badische Wildentenbrust mit Apfel- und Pflaumen-Füllung*

## **Zutaten**

- 4 Wildentenbrüste ohne Haut
- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- 6 Dörripflaumen
- 8 groß. Scheiben fetter Speck, ganz dünn geschnitten
- Beifuß
- Zimt
- Butter
- Sonnenblumenöl
- Küchengarn
- Rotwein

## **Zubereitung**

Die Entenbrüste der Länge nach aufschneiden und so eine Tasche schneiden. Das Fleisch flach ausbreiten und etwas plattieren. Die eingelegten Dörripflaumen ausdrücken und klein schneiden. Zwiebel und Apfel in Würfel schneiden. Die Pflaumen zusammen mit dem Apfel und der Zwiebel in Butter leicht anschwitzen und die Füllung mit Beifuß und Zimt würzen. Die Brüste mit je zwei EL Farce füllen, zusammenlegen

und mit dem Speck fest umlegen.

Mit Küchengarn zweimal gut binden und zwölf Stunden lang kühl stellen. Das Fleisch in einer Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl leicht auf beiden Seiten anbraten und im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen 18 Minuten garen lassen. Vor dem Aufschneiden (ein Mal schräg in der Mitte) die Entenbrüste noch einige Minuten an einem warmen Platz ruhen lassen. Aus dem Bratensaft mit etwas Rotwein und den üblichen Zutaten eine Sauce montieren.

hs-Getränkertipp: Wolfgang Nagel hat für solche Herbstgerichte mit dem Weingut Völcker (Mußbach/Pfalz) einen eigenen roten Cuvee kreiert und im Barrique-Faß ausgebaut.

Das Badische Ländle ist mit Äpfeln und Pflaumen reich gesegnet und beide finden in der Küche traditionell Verwendung. Für Wildenten sind Oktober und November die besten Monate - in der Küche, versteht sich! Sie sind deutlich magerer als Hausenten deshalb werden die Brüste auch mit Speck umwickelt. Das Rezept erfordert etwas Vorlauf, weil die Dörripflaumen einen Tag eingeweicht werden und die gefüllten Brüste einen halben Tag durchziehen müssen. Kerstin Nagel reicht dazu ein Kartoffel-Preiselbeer-Püree: Beides läßt sich aber auch getrennt servieren.

# ***Bambu Bebek (Ente in Würziger Sauce)***

## **Zutaten**

2	kg	Ente küchenfertig
1		Pfefferkörner evtl. mehr
		Salz
1		Korianderkörner evtl. mehr
5	cm	Zimtstange
2		Zwiebeln
6		Knoblauchzehen
4		Grüne Chilischoten
3		Grüne Paprikaschoten
		Öl zum Braten
1		Galgantpulver
1		Zitronengraspulver
1		Ingwerpulver
200	ml	Tamarindensaft
1		Lorbeerblatt indonesisches
1		Zitronenblatt
2		Palmzucker evtl. mehr

## **Zubereitung**

Die Ente waschen und überhängende Fett- und Hautlappen abschneiden. In einen großen Topf legen und knapp mit kaltem Wasser bedecken.

Salz, Pfeffer, Koriander und Zimt hinzufügen und das Wasser zum Kochen bringen. Dann die Hitze herunterschalten und die Ente 1 1/2 Stunden köcheln lassen, sie dabei öfter wenden. Sie darf noch nicht gar werden.

Die Ente aus der Brühe nehmen, etwas abkühlen lassen und in Keulen, Brustfleisch und Flügel teilen. Die Brühe entfetten und aufheben.

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln, den Knoblauch schälen und durchpressen. Die Chilischoten entkernen und in dünne Ringe schneiden, die Paprikaschoten waschen und würfeln.

Die Zwiebeln in etwas heißem Öl anbraten. Die Ententeile hinzufügen und goldbraun werden lassen.

Knoblauch mit Galgant, Zitronengras und Ingwer zu einer Paste verrühren, in die Pfanne geben und kurz mitbraten. Chilis und Paprikaschoten 2 Minuten mitbraten.

Mit 100 ml Entenbrühe und auch mit dem Tamarindensaft aufgießen, Lorbeer und Zitronenblatt sowie den Palmzucker dazugeben, umrühren und zugedeckt in ca. 30 Minuten vollends gar werden lassen.

Die Ententeile auf einer Platte anrichten, die Sauce evtl. noch einmal entfetten und über die Ententeile gießen.

# *Bananen-Ente mit Tamarillo-Soße*

## **Zutaten**

1	Bund	Blattspinat
1		Banane
150	Gramm	Entenbrust
500	Gramm	Haferflocken
200	ml	Pflaumen
1		Orange
1	Schale	Pilzmischung
3		Topinambur
2		Tamarillos

## **Zubereitung**

Die Entenbrust würzen, längs einschneiden, mit der geschälten Banane füllen, auf der Hautseite scharf in Olivenöl anbraten und im Ofen bei 220°C garziehen lassen. Die geschälten Topinambur in feine Scheiben hobeln, im tiefen fett ausbacken und salzen. Für die Soße die Tamarillos in Spalten schneiden, in Zucker glasieren, mit Rotweinessig und Rotwein ablöschen, einkochen und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

# *Bananenblütensalat mit Ente und Ingwer*

## **Zutaten**

- 1 Bananenblüte, jung fein  
Geschnitten
- 2 Tassen Eiswasser
- 1 Essl. Zitronensaft
- 2 Entenbrüste
- 1/2 Tasse Fisch-Dip (s. Rezept)
- 1 Teel. Rau Ram Vietnamesische  
Minze, Polygonum
- 1 Essl. Ingwer fein gehackt
- 1 Essl. Erdnüsse grob zerstoßen
- 1 Essl. Schalotten gebraten
- 1/4 Tasse Koriandergrün

## **Zubereitung**

Bananenblütenscheiben mit Zitronensaft in kaltes Wasser legen und 1 Stunde einweichen lassen. Ente in einer flachen Pfanne mit etwas Wasser weichkochen (oder dämpfen). Abkühlen lassen, Haut entfernen und in dünne Streifen schneiden. Bananenblüten abtropfen lassen, dann in einer großen Schüssel mit Fisch-Dip, Rau Ram, Ingwer, Erdnüssen und Ente vermengen. Auf einer Platte anrichten und mit den gebratenen Schalotten bestreuen. Mit Koriandergrün garnieren.

Tips: Wenn keine Bananenblüten erhältlich sind, kann man auch geraspelten Sellerie verwenden. Die Entenbrust kann auch gebacken, gebraten oder gegrillt werden.

# ***Bandnudeln mit Entenbrust in Pfeffer-Cognac-Sauce***

## **Zutaten**

500	Gramm	Bandnudeln, gedrehte
2		Entenbrüstchen, mit Haut
		Salz
		Pfeffer, weißer
25	Gramm	Butterschmalz
20	Gramm	Butter
3		Schalotten
		Pfefferkörner, rosa
125	ml	Weißwein
40	ml	Cognac
125	ml	Sahne
1	Essl.	Crème double
1	Prise	Zucker
1	Teel.	Tomatenmark
250	Gramm	Broccoliröschen

## **Zubereitung**

Die gewaschenen Broccoliröschen zerteilen und blanchieren. Die Entenbrüstchen salzen, pfeffern und in einer Pfanne im Butterschmalz von beiden Seiten braten und warmstellen. In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsangabe kochen, bis sie den Richtigen Biss ('al dente') haben. Die Butter dem Bratensatz begeben und die gewürfelten Schalotten darin anschwitzen. Tomatenmark und Pfefferkörner dazugeben. Den Saucenfond mit Weißwein und Sahne ablöschen und etwas einköcheln lassen. Mit Crème double und Cognac verfeinern, mit Salz und Zucker abschmecken. Die Entenbrüstchen aufschneiden und mit den Nudeln anrichten. Die Sauce darübergeben und die in Butter geschwenkten Broccoliröschen darauf anrichten. Guten Appetit!

# *Bandnudeln mit Entenragout*

## **Zutaten**

1		Bratfertige Ente (1 kg)
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
1		Möhre
1	Stange	Bleichsellerei
25	Gramm	Speck
1	Bund	Petersilie
4		Salbeiblättchen
1	Zweig	Rosmarin
1	Zweig	Thymian
		Getrocknete Gewürze
		Sparsamer dosieren
2	Essl.	Ölivenöl
1		Lorbeerblatt
1/2	Tasse	Weißwein
1	Essl.	Tomatenmark
1	Tasse	Brühe
		Salz
		Pfeffer
400	Gramm	Fettucine
3	Essl.	Geriebener Parmesankäse

## **Zubereitung**

Die Ente in 8 Stücke teilen. Kurz waschen und gut abtrocknen

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen, die Möhre schaben. Den Sellerie putzen und zusammen mit dem Speck und der Petersilie feinhacken. Die Salbei-, Rosmarin- und Thymianblättchen waschen, feinwiegen oder im Mörser zerdrücken.

In einer weiten, flachen Kasserolle das Öl erhitzen, das gehackte Gemüse kurz anbraten, die Gewürzkräuter mit dem Lorbeerblatt dazugeben. Die Entenstücke in einer Lage darauf verteilen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten braten. Den Weißwein angießen. Die Entenstücke fleißig wenden, bis der Wein verdampft ist. Das Tomatenmark in der Brühe auflösen und über das Fleisch gießen. Mit Salz und

Pfeffer würzen und zugedeckt langsam bei milder Hitze schmoren lassen.

Die Nudeln 'al dente' kochen, abgießen und gut abtropfen lassen.

Das Fleisch aus der Kasserolle nehmen und warmstellen. Das Lorbeerblatt entfernen. Die Nudeln mit der Sauce und dem Parmesankäse gut mischen und auf eine vorgewärmte Platte geben. Die Fleischstücke darüber verteilen und sofort servieren.

# *Barbarie-Ente mit Sesam-Brioche-Krumen und Ingwerkarotten*

## **Zutaten**

1/2	Stau	Englischer Sellerie
1	Bund	Kleine Karotten (geschält)
4		Asiatischer Stangenkohl Oder Paksoi-Gemüse
1	Essl.	Zucker
40	ml	Reisweinessig
50	ml	Halbtrockener Riesling Spätlese
1/2		Vanilleschote
1		Sternanis
1		Mokkalöffel frischer Ingwer Geschält und fein gehackt
1	klein.	Stück Orangenschale
4	Zweige	Koriandergrün, Gezupft (Stiele Aufbewahren)
100	ml	Mineralwasser
100	Gramm	Butter
1		Barbarie-Ente (weibliche Tiere bevorzugt), Küchenfertig geputzt ohne Innereien
300	ml	Geflügelsauce
1		Mokkalöffel eingelegter Sushi-Ingwer, fein gehackt (Saft zurückbehalten)
1		Schalotte, geschält und in Feine Würfel geschnitten
4		Koriandersamen aus der Mühl
1/2		Limone, Saft
20	Gramm	Weißer, gerösteter Sesam, Fein gemahlen
60	Gramm	Brioche-Krumen

Salz und weißer Pfeffer  
Aus der Mühle  
Butter, Butterschmalz zum  
Braten

## **Zubereitung**

Staudensellerie in die einzelnen Stangen zerteilen und die äußere Haut abschälen. Die gelben, kleinen Sellerieblätter in feinste Streifen schneiden. Karotten und Sellerie schräg in 1,5 Zentimeter lange Rauten schneiden. Die Sellerierauten in kochendem, gesalzenen Wasser zwei Minuten garen und in Eiswasser abkühlen. Stangenkohl von allen großen Blättern befreien und den inneren Stiel mit den feinen Herzblättern schälen, die geschälten Stiele ebenfalls in leicht kochendem, gesalzenen Wasser drei Minuten garen und in Eiswasser abkühlen, den Zucker in einem kleinen Stieltopf hell karamellisieren und mit Reisweinessig ablöschen. Riesling, Vanilleschote, Sternanis, frischen Ingwer, Orangenschale, Korianderstiele und Mineralwasser dazugeben und auf die Hälfte einkochen. Den Sud anschließend passieren und 50 Gramm Butter einschwenken. Ente mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz auf beiden Keulenseiten liegend im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Celsius Ober-/Unterhitze 35 Minuten braten. Während dieser Zeit die Ente mehrmals wenden und mit dem ausgetretenen Fett übergießen. Nach 35 Minuten die Ente auf das Rückgrat legen und mit reiner Oberhitze (Grillstufe 80 Prozent) 10 Minuten knusprig braten. Die Ente aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend die Keulen abtrennen und die Brustfilets am Brustbein entlang vom Körper schneiden, beiseite stellen. Die Knochen aus den Keulen lösen und den restlichen Körper zerkleinert in die Geflügelsauce geben, die Sauce am Herdbrand 10 Minuten zart köcheln lassen und anschließend durch ein feines Sieb gießen. Kurz vor dem Servieren die Sauce mit einer Butterflocke verfeinern. Karotten, Staudensellerie, eingelegten Ingwer und Schalottenwürfel in wenig Butter farblos weich dünsten. Den zurückbehaltenen Ingwersaft, den gebutterten Ingwersud, Korianderblätter, Sellerieblätter und den Stangenkohl dazugeben und mit Salz, Pfeffer, gemahlene Koriandersamen und wenig Limonensaft würzen. Die restliche Butter (50 Gramm) in einer Pfanne zerlaufen lassen und mit dem gemahlene Sesam und den Brioche-Krumen verrühren. Die Entenkeulen und Brüste auf der Hautseite mit der Brioche-Sesam-Butter übergießen und im Backofen mit Grillstufe goldgelb bräunen.

### **Anrichten:**

Das Gemüse auf vier Teller anrichten und je ein Ententeil gefällig dazwischen legen. Den Gemüsesud rundherum über das Gemüse träufeln und die Sauce separat dazureichen. Basmati- oder Duftreis eignet sich hervorragend zu diesem Gericht.

### **Weintipp:**

Ihringer Winklerberg Mimus Spätburgunder trocken, Baden/ Deutschland.  
Weinglastyp: leichte Rotweine, vorher öffnen: nein, dekantieren: nein.

Bewertung Zutaten teils schwer zu bekommen Dieses Gericht hat für uns Aissy zum Test nachgekocht. Sie ist Hausfrau, Mutter zweier Kinder und leidenschaftliche



Köchin. Aissy berichtete uns, dass es sehr schwer war, weibliche Entenbrüste zu bekommen - trotz vorheriger Bestellung. Weibliche Entenbrüste gelten als besonders zart im Biss. Die anderen Zutaten kaufte unsere Testköchin in einem Spezialitätengroßmarkt in Köln-Porz, in einem Asia-Laden und in einer Gemüsehandlung. Wenn man alle Zutaten neu kaufen muss, dann kann man bei diesem Gericht für vier Personen mit Kosten um die 85 Euro rechnen.

Die Brioche-Krumen gelingen am besten in der Küchenmaschine. Obwohl sich Aissy genau an das Rezept hielt, war die Brioche-Krumen-Masse pappig und wollte nicht auf den Ententeilen halten. Die Butter im Rezept ist vielleicht etwas knapp bemessen. Am Ende sah das Gericht jedoch gut aus und schmeckte auch so.

# *Barbarie-Entenbrust an Honig-Koriander-Sauce*

## **Zutaten**

---

FÜR DIE ENTENBRUST	
2	Barbarie-Enten
4 Scheiben	Entenleber (β 30 g)
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
50 Gramm	Geklärte Butter und etwas Mehl

---

FÜR DEN ENTENFOND	
	Entenknochen und -keulen
50 ml	Sonnenblumenöl
100 Gramm	Karotten
100 Gramm	Schalotten
100 Gramm	Staudensellerie
50 ml	Trockener Sherry
50 ml	Madeira
250 ml	Weißwein
2 Ltr.	Geflügelfond
1	Lorbeerblatt
10	Pfefferkörner
2 Essl.	Tomatenmark
3	Knoblauchzehen
2	Thymianzweige
2	Rosmarinzweige

---

FÜR DIE HONIG-KORIANDER-SAUCE	
20 Gramm	Honig
20 Gramm	Ingwersirup
100 ml	Limonensaft
10 Gramm	Sojasauce
250 ml	Entenfond
5 Gramm	Korianderkörner
	Salz und Pfeffer

2 Limonen  
20 Gramm Butter

## **Zubereitung**

Die Entenbrüste salzen und pfeffern. Butter in der Pfanne erhitzen. Entenbrüste auf der Hautseite sechs bis acht Minuten langsam kross braten, umdrehen und weiter zwei Minuten braten. Warm gestellt zehn Minuten ruhen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Entenleber in feine Scheiben schneiden, würzen und im Mehl wenden. Die restliche Butter erhitzen und die Leberscheiben auf jeder Seite ganz kurz scharf anbraten. Nach 30 Sekunden aus der Pfanne nehmen und auf einem Backblech eine Minute in den 200 Grad heißen Ofen schieben.

Für die Honig-Koriander-Sauce das Bratfett abgießen. Honig und Ingwersirup erhitzen, mit Limonensaft ablöschen und einkochen lassen. Mit 250 Milliliter Entenfond und Sojasauce auffüllen, Korianderkörner hinzufügen. Die FlüssigX-Mozilla-Status: 0009inköcheln lassen.

Limonenschale mit einem Juliennereißer abziehen. Limonenstreifen blanchieren, abgießen und in die Sauce geben. Die Butter einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Servieren die Entenbrüste in Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Leber auf die Brust legen und die Sauce über die Entenbrust verteilen.

Als Beilagen: Apfelgratin, warme Kartoffelchips und etwas Garnitur.

# ***Barbarie Entenkeule auf Lebkuchensoße***

## **Zutaten**

1400	Barbarie Entenkeule (je ca.
350	G)
300 ml	Bratensoße
0,05	Zwetschgen
100	Lebkuchen
	Salz, Pfeffer
	Paprikapulver
	Estragon

## **Zubereitung**

Die Entenkeulen würzen mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und etwas Estragon und im Ofen bei ca.160 C 35 Minuten garen den gewonnenen Entenfond mit der Bratensoße vermischen und mit dem Lebkuchen die Soße binden , zur besseren Geschmecksnuance Zwetschgen noch dazu geben und die Soße nochmals kurz pürieren. Als Serviervorschlag: Rosenkohl blanchieren und in Scheiben schneiden anschwemken, mit Salz und Muskat würzen und in der Tellermitte anrichten, die Entenkeule darauf plazieren und die Lebkuchensoße außen herum leicht angießen, als Beilage - Herzoginkartoffeln.

# ***Batakh Pista (Indische Ente mit Pistazien)***

## **Zutaten**

1		Ente
		Salz
1		Brötchen
150	Gramm	Pistazien, fein zerstoßen
250	Gramm	Reis, gekocht
1		Sternanisstück
1	klein.	Zwiebeln
1	Karton	Joghurt
1		Ei
		Rosenwasser
		Curry
		Salz
40	Gramm	Butter
1	Teel.	Pfefferkörner zerdrückt
40	Gramm	Butter, zerlassen

---

### ZUM GARNIEREN

1		Salatblatt
1		Tomate
1/2	Bund	Petersilie

Tomate und Petersilie garnieren.

Beilage:

Curry- Reis mit Ingwerstückchen.

## **Zubereitung**

Ente waschen. Brustknochen auslösen. (er kann auch drinbleiben) Leicht salzen. Brötchen in Wasser einweichen und gut ausdrücken. Reis und Pistazien mischen. Fein zerstoßenen Sternanis, geriebene Zwiebel, Joghurt, Ei, Rosenwasser, viel Curry, auch Salz reinmischen.

Mit dieser Masse wird die Ente gefüllt. Zunähen und mit Butter bestreichen. Mit fein zerdrückten Pfefferkörner bestreuen. Auf die Fettpfanne legen und in den Ofen schieben. Bratzeit: 90 bis 120 Minuten

Elektroherd: 200 Grad Gasherd: Stufe 4

Während der Bratzeit etwas Wasser angießen und mit zerlassener Butter beträufeln. Ente auf einer Platte anrichten. Mit Salatblatt, Bratensaft,

# *Bauernente Süß-Sauer*

## **Zutaten**

1/2		Bauernente
		Rosa Pfeffer
		Grüner Pfeffer
		Wacholderbeeren
1/2		Zimtstange
1		Zwiebellauch
1		Knoblauchzehe
1	Teel.	Butterschmalz
1		Rote Paprikaschote
1		Grüne Paprikaschote
1		Gelbe Paprikaschote
1/2		Fenchelknolle
1/2		Mango
1	Tasse	Pürierte Tomaten
6	klein.	Apfelpaprika süß-sauer Eingelegt mit Saft
1	Essl.	Honig
1/2	Tasse	Weißwein
1	klein.	Bund Schnittlauch
		Rosmarin
		Fenchelsamen
		Jodsalz

## **Zubereitung**

Die Ente in größere Stücke zerteilen. Dann sie mit den rosa und grünen Pfefferkörnern, dem kleingeschnittenen Zwiebellauch, Knoblauch, zerdrückten Wacholderbeeren und Zimtstange marinieren. Butterschmalz erhitzen und die marinierten Entenstücke darin anbraten. Den in daumengroße Stücke geschnittenen Paprika und Fenchel dazugeben und kurz angehen lassen. Einen Römertopf Asia gut mit kaltem Wasser abbrausen und die angebratene Ente mit Gemüse hineingeben.

Die pürierten Tomaten, den geviertelten Apfelpaprika mit Saft, kleingeschnittenen Mango, Schnittlauchröllchen, Honig und Weißwein dazugeben und mit Rosmarin, Fenchelsamen und etwas Jodsalz würzen. Alles vorsichtig untereinermengen. Den Römertopf mit dem ebenfalls kalt abgebrausten Deckel verschließen und im Bratrohr bei einer Temperatur von ca. 200 Grad etwa 1 Stunde und 20 Minuten garen.

# ***Bebek Betulu - Indonesische Ente***

## **Zutaten**

1		Jungente, ca. 2 bis 2.5 kg
20		Schalotten oder notfalls Entspr. Menge Zwiebeln
6	Zehen	Knoblauch
3	Stängel	Zitronengras
6		Kerzennüsse
5	cm	Friscen Ingwer
8	cm	FrISChe Curcuma
8	cm	FrISChe kencur Notfalls Galgant
1	Teel.	Schwarze Pfefferkörner
5		Scharfe Chilies Z.B. thailändische
1	Teel.	Koriandersamen
1 1/2	Teel.	Salz
3	Essl.	Öl Bratfolie

## **Zubereitung**

Eigentlich sollte man das Rezept als 'balinesische Ente' bezeichnen, denn es ist für Bali typisch und wird auch von Touristen mit Begeisterung verzehrt. Die typisch balinesische Würzung mit einer Paste aus Wurzeln und Gewürzen ergibt ein sehr schmackhaftes, aber nicht scharfes Flügeltier.

Das Rezept stammt (mit Abwandlungen) aus Heinz v. Holzen, *The Food of Bali*, das es angeblich mittlerweile auch schon auf Deutsch gibt. Er schreibt vor, dass Ente in Bananenblätter gewickelt und zuerst (im Topf) gedämpft und dann (im Rohr) gebraten werden soll. Mein vereinfachtes Verfahren arbeitet mit

einer Bratfolie.

Einige Zutaten werfen in Europa Probleme auf:

Kerzennüsse (indonesisch kemiri) lassen sich durch (mit fallender Authentizität)

Makadamis, Cashews oder schlimmstenfalls Mandeln ersetzen.

Kencur ist ein in Europa außerhalb der Niederlande kaum zu bekommender

Wurzelstock man kann ihn durch Galgant ersetzen, ändert damit aber den Charakter des Gerichtes.

Die frISChe Curcuma kann durch einen Teelöffel Curcumapulver ersetzt werden es

lohnt sich aber, in ein paar thailändischen Märkte nach dem frischen Produkt nachzufragen. Die ausgenommene Ente waschen und trockenwischen.

Alle weiteren Zutaten mit einem Mixer, einem Pürrierstab oder einer Kräutermühle zu einer feinen Paste vermahlen (Pfefferkörner und Koriander gegebenfalls vorher in der Kaffeemühle mahlen).

Die Ente innen und außen mit der Paste bestreichen Reste der Paste in die

Leibeshöhle füllen und Ente mit Holzspießen etc. verschließen.

Ente in Bratfolie wickeln und bei 180 Grad braten, bis das Fleisch von den Knochen fällt (ca. 1.5 bis 2 Stunden).

Dazu reicht man Reis und eine Auswahl indonesischer Gemüsespeisen.

# *Beflügelte Ente*

## **Zutaten**

300 Gramm Blattspinat gefroren  
150 Gramm SCHWARTAU Couvertüre  
1 Töpfchen Blaubeeren  
200 Gramm Entenbrust  
200 Gramm Frischkäse  
3 Kartoffeln  
1 Stange Lauch  
1 Netzmelone

## **Zubereitung**

Die Haut der Entenbrust kreuzweise einritzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite zuerst scharf anbraten. Zum Weitergaren bei 220°C in den Ofen stellen. Den Spinat in einem Topf mit einem Schuß Weißwein, Salz und Pfeffer auftauen. Die Melone sternförmig halbieren, das Fruchtfleisch auskratzen und ein paar Löffel davon mit der halben Packung Frischkäse, einem guten Schuß Sahne, frischem Basilikum und Petersilie pürieren. Den Lauch in Scheiben schneiden, in Butter anbraten und würzen. Den Spinat mit etwas Frischkäse verfeinern. Die Melonensauce auf einen Teller geben, die untere Melonenhälfte daraufstellen und mit dem Spinat füllen. Den Lauch außenherum verteilen. Die Entenbrust aufschneiden und auf den Spinat geben.



# ***Böhmische Radicchio-Knödel mit Ente***

## **Zutaten**

1		Ei
150	Gramm	Entenbrust
1	Dose	Knödel (halb & halb)
1		Mini-Blumenkohl
1		Mini-Brokkoli
		Olivenöl
		Pfeffer
1		Radicchio
		Salz
		Schnittlauch
		Sojasauce
		Zitronensaft

## **Zubereitung**

Zubereitung: Den Radicchio klein schneiden und in eine Schüssel mit Wasser geben. Den Knödelteig einrühren, ein Ei dazugeben und quellen lassen. Anschließend daraus kleine Knödel formen und in Salzwasser ziehen lassen.

die Haut von der Entenbrust lösen und in Olivenöl, mit Salz und Pfeffer knusprig ausbraten, später die geschnetzelte Ente dazugeben. Den Broccoli und den Blumenkohl klein schneiden, mit Salz in Olivenöl anbraten, Sojasauce und Zitronensaft hinzufügen und das Fleisch mit Schnittlauchröllchen dazugeben.

Das Fleisch mit dem Gemüse auf einem Teller anrichten, die krossen Hautstreifen darüber legen und die Knödelchen außen herum kreisförmig anrichten.

# ***Borschtsch mit Entenbrust***

## **Zutaten**

- 1 Ltr. Fleischbrühe
- 1 Entenbrust
- 1/4 Weißkraut
- 1 Rote Beete
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe fein  
Gequetscht
- 1 Teel. Geschroteten Koriander
- 2 Essl. Zitronensaft
- 1 Bund Dill
- 1 Schuss Gemahlene Piment
- 2 Essl. Creme fraîche  
Gehobelte Meerrettichstange  
Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Die Entenbrust pfeffern und salzen, dann auf kleiner Flamme auf der Hautseite sanft braten. Am Anfang ganz langsam, damit das Fett genügend Zeit hat, aus dem Gewebe auszutreten. Zwanzig Minuten sollte dieser Vorgang dauern. Dann erst wird die Brust gewendet. Nach weiteren fünf Minuten ist die Entenbrust rosa gebraten und die Haut trotzdem knusprig. In dem ausgetretenen Entenfett wird die Schalotte und der Knoblauch angedünstet. Dann mit der Brühe auffüllen, Koriander und Piment zugeben. Das Weißkraut wird in pfenniggroße Stückchen geschnitten und kommt in die kochende Brühe. Die Rote Beete schälen und fein raffeln und auch hinzugeben. 10 Minuten kochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit dem mit etwas Wasser angerührten Stärkemehl sämig abbinden. Die Entenbrust aufschneiden und in den Tellern anrichten, die Suppe angießen, einen Klacks Creme fraîche, Dillbüschelchen und etwas abgeschabten Meerrettich darauf drapieren und servieren.

# *Bratreis mit Entenbrust*

## **Zutaten**

250	Gramm	Langkornreis
500	ml	Salzwasser
10	Essl.	Öl (1)
280	Gramm	Entenbrustfilet
2		Eier
2	Essl.	Wasser
1	Essl.	Öl (2)
200	Gramm	Frische Shiitake-Pilze
1		Rote Paprikaschote
350	Gramm	Porree (Lauch)
20	Gramm	Frischer Ingwer
1/2	Bund	Koriandergrün
1		Knoblauchzehe
		Nach Belieben mehr
50	ml	Instant-Brühe
2	Essl.	Sojasauce
100	Gramm	TK-Erbesen aufgetaut
1/4	Teel.	Sambal oelek

## **Zubereitung**

Reis im Salzwasser garen, ausdämpfen und im Kühlschrank kalt werden lassen (besser am Vortage zubereiten, schont den Kühlschrank). Dann unter Wenden ca. acht Minuten in der Hälfte des Öls (1) anbraten.

Haut und Fleisch der Entenbrust separat in Streifen schneiden. Haut knusprig braten und abtropfen lassen.

Eier mit Wasser und etwas Salz verquirlen. In Öl (2) zu einem Omelett braten, aufrollen und in schmale Scheiben schneiden.

Pilze putzen, vom Stiel befreien und halbieren. Paprika und Porree in feine

Streifen schneiden. Ingwer reiben. Korinader grob hacken.

Entenfleisch im restlichen Öl (1) scharf anbraten, herausnehmen und warm halten. Dann Pilze ca. drei bis vier Minuten in dem Fett braten. Paprika, Porree, Ingwer und den durchgepressten Knoblauch dazugeben und mit Brühe und Sojasauce ablöschen. Mit dem Entenfleisch bei milder Hitze ca. drei bis fünf Minuten garen. Zuletzt Erbsen, Koriander, Sambal oelek und Reis unterheben. Mit Omelett- und Entenhautstreifen garnieren.

# *Bunte Entenpfanne*

## **Zutaten**

2		Entenbrüstchen ... 250g
250	Gramm	Eiernudeln
		Salz
1	Bund	Frühlingsswiebeln
250	Gramm	Zucchini
2	groß.	Möhren
1		Knoblauchzehe
1		Walnuss
1	groß.	Ingwerstück
2		Zitronenmelissezweige
2	Essl.	Öl
75	ml	Trockener Weißwein
		Speisewürze
		Cayennepfeffer

## **Zubereitung**

Entenbrust längs halbieren, in dünne Scheiben scheiden. Eiernudeln mit kochendem Salzwasser übergießen, einige Minuten ziehen lassen, auf einem Sieb abtropfen. Frühlingsswiebeln vorbereiten, weißen Teil in feine Ringe, grünen in 5 cm Abschnitte, dann in feine Streifen teilen. Zucchini und Möhren fein stifteln. Knoblauch und Ingwer schälen, feinhacken. Melisseblätter fein schneiden. In großer, hoher Pfanne Öl erhitzen, weiße Zwiebelringe, Knoblauch und Ingwer kurz andünsten. Entenfleisch zugeben, mit Speisewürze und Cayennepfeffer würzen. Unter Rühren 5 bis 6 Minuten braten. Abgetropfte Nudeln, grüne Zwiebelstücke und Melisse zugeben, erhitzen. Mit Speisewürze und Pfeffer abschmecken.

# *Burgunderente*

## **Zutaten**

1		Barbarie-Ente mit Leber, ca. 3 kg
250	Gramm	Milden durchwachsenen Speck
150	Gramm	Champignons
12	klein.	Schalotten oder kleine Zwiebeln
1	Flasche	Burgunder
2		Schalotten
1		Knoblauchzehe
1		Bouquet garni (Lorbeer, Thymian ect.)
		Salz
		Pfeffer, frisch gemahlen
1	Prise	Muskat
1	klein.	Glas Champagner
2	Essl.	Mehl
1	Essl.	Zucker
1		Kräftigen Schuss milden Essig
125	Gramm	Butter
1/2		Zitrone den Saft
6-8	Scheiben	Weißbrot

## **Zubereitung**

Die Ente in kleinere Stücke schneiden. Den Speck in kleine Scheibchen schneiden und 5 Minuten in kochendem Wasser blanchieren.

Anschließend abtropfen lassen, trockentupfen und in einem Schmortopf mild anbraten bis das Speckfett ausgetreten ist.

Anschließend die krossen Speckstückchen herausfischen und beiseite stellen.

Im heißen Speckfett die Ententeile ohne Leber anbraten, sie sollten gerade eben Farbe nehmen.

Mit dem Wein ablöschen, die Fleischwürfel sollten knapp bedeckt sein, ggfs. noch etwas Wasser dazugeben.

Salzen, pfeffern, etwas Muskat darüberreiben, dann das Bouquet garni, die kleingehackte großen Schalotten und den klein gehackten Knoblauch dazugeben.

Zudecken, auf sehr sachtem Feuer 1 Stunde 15 Minuten schmoren lassen. Danach den ausgebratenen Speck dazugeben.

Weitere 30 Minuten schmoren lassen. Das Fleisch sollte komplett gar sein.

Zwischenzeitlich die kleinen Zwiebelchen schälen und in kochendem Wasser kurz blanchieren. Dann in reichlich Butter sautieren. Etwas Zucker darüber streuen, karamellisieren lassen und mit einem Schuss milden Essigs, z.B. Balsamico, ablöschen. Auf kleinem Feuer weiter simmern, bis sie gar und schön glasiert sind.

Champignons kurz in Zitronenwasser blanchieren, damit sie ihre Farbe behalten. Glasierte Zwiebelchen und Champignons zur Ente geben. Sauce anschließend mit Mehlbutter (beurre manrie) binden, dazu Mehl und Butter zu gleichen Teilen verkneten (ca. 1-2 Essl. Mehl, 1-2 Essl Butter, je nachdem) und Stückchenweise hineinrühren bis die Sauce abbindet. Anschließend die Entenleber sehr fein hacken und mit einem kleinen Gläschen Champagner einrühren - jetzt nicht mehr kochen lassen. Abschmecken. Bouquet garni entfernen.

Weißbrotscheiben in schmale Dreiecke schneiden und in Butter golden backen. Mit der Ente anrichten.

# *Canard a L'orange (Ente mit Orangen, Französische Art)*

## **Zutaten**

1		Junge Ente
		Salz
		Pfeffer
1	Zweig	Thymian
1		Orange (dünn abgeschälte Schale und Fruchtfleisch)
1	Tasse	Heißes Wasser
4		Orangen den Saft

---

### **GARNITUR**

40	Gramm	Butter
1	Teel.	Zucker
2		Orangen, geschält und in Dünne Scheiben geschnitten
200	ml	Portwein oder Sherry

sowie die dünn abgeriebene Schale einer Orange. Nach einer halben Stunde wendet man die Ente, drosselt die Hitze, gießt den restlichen Orangensaft über die Ente und bestreicht von nun ab alle 5 Minuten den Braten mit Fond. Sollte die Flüssigkeit zu sehr verbrutzeln, muss heißes Wasser nachgegossen werden. In 1 1/4 bis 1 1/2 Stunden ist die Ente braun und gar.

Zeit für die Garnierung: Man lässt in der Pfanne Butter schmelzen, gibt den Zucker dazu und rührt, bis die Masse zu karamelisieren beginnt, und taucht Scheibe für Scheibe die restlichen zwei Orangen hinein. Nun nimmt man die Ente aus dem Ofen, tranchiert sie, richtet sie auf einer heißen Platte an, umgibt sie mit den karamelisierten Orangenscheiben und stellt sie warm. Indessen wird der Fond sorgfältig entfettet, mit Portwein oder Sherry aufgefüllt und einmal kurz aufgekocht. Dazu passen vorzüglich Röstkastanien.

## **Zubereitung**

Die bratfertige Ente wird innen und außen mit Salz und Pfeffer eingerieben. Sollte die Brust zu fett sein, empfiehlt es sich, sie mit einer Spicknadel an mehreren Stellen einzustechen. In den Bauch gibt man ein Zweiglein Thymian oder Majoran, Orangenschale sowie das entkernte und in Würfel geschnittene Orangenfleisch. Man steckt die Öffnung mit einem kleinen Holzspießchen fest und gibt die Ente mit der Brust nach unten auf den Rost eines gut vorgeheizten Ofens. In die Auffangschale darunter kommt heißes Wasser, die Hälfte des Orangensaftes

# *Canard a L'orange (I)*

## **Zutaten**

1		Ente ca. 2,2 kg
2		Orangen
2		Äpfel
1		Lorbeerblatt
2	Essl.	Olivenöl
1/4	Ltr.	Trockener Weißwein
20	Gramm	Speisestärke
1		Orange den Saft
		Salz
		Pfeffer
		Thymian
		Petersilie

## **Zubereitung**

Die vorbereitete Ente mit Salz, Pfeffer und Thymian einreiben und mit Olivenöl bestreichen. Mit Orangen- und Apfelscheiben, Lorbeerblatt und gehackter Petersilie füllen. 10 Minuten bei starker Hitze anbraten dann 60 bis 90 Minuten bei mäßiger Hitze weiterbraten. Mit Weißwein egießen und regelmäßig mit Bratensaft beschöpfen. Ente warm stellen. Die Brühe mit etwas Weißwein loskochen und mit kalt angerührter Speisestärke binden. Orangensaft und hauchdünne Streifen der Orangenschale dazugeben. Die Ente tranchieren und etwas der sosse darübergerben. Den Rest separat reichen.



# *Cantinetta Antinori - Bandnudeln mit Entensauce*

## **Zutaten**

500	Bandnudeln
1	Ente, in 8 Stücke zerlegt
1	Gewürfelte Zwiebel
1	Gehackter Selleriestengel
1	Gehackte Möhre
25	Trockenpilze, eingeweicht Und gut ausgedrückt
250	Geschälte Tomaten
500 ml	Fleischbrühe
250 ml	Weißwein
5	Olivenöl
1	Basilikum, Salbei und Rosmarin, gehackt Salz und Pfeffer

## **Zubereitung**

Die Ententeile in einer großen Pfanne mit Olivenöl braten, bis sie goldbraun sind. Kräuter, Möhre, Sellerie, Zwiebel und Pilze hinzufügen, salzen und pfeffern. Die geschälten Tomaten pürieren und mit dem Weißwein in die Pfanne gießen, bei großer Hitze kurz aufkochen. Die Brühe hinzugeben und zugedeckt ca. 1 Stunde bei schwacher Hitze garen. Die Ententeile aus der Pfanne nehmen, Fleisch von Haut und Knochen lösen, mit der Hand zerkleinern, zurück zu der Sauce in die Pfanne geben und weitere 15 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Bandnudeln 'al dente' kochen, abgießen und mit der Entensauce anrichten.

Weinempfehlung von Allegra Antinori: Zu diesem delikaten Nudelgericht würde ich keinen geriebenen Parmesan nehmen. Um den feinen Geschmack nicht zu überdecken, empfehle ich Villa Antinori Bianco oder, wenn Rotwein bevorzugt wird, Pèppoli Chianti Classico.

# *Cassoulet - Sehr Französisch*

## **Zutaten**

- 500 Gramm Weiße Bohne, abgespült
- 1 klein. Ente, in 8 Teile zerlegt
- 250 Gramm Kochfleisch vom Schwein  
in  
2 Cm-Würfeln
- 1/2
- 2 klein. Gelbe Zwiebeln, grob  
gehackt
- 125 Gramm Bauchspeck in 1 cm-  
Würfeln
- 3 Knoblauchzehen , geschält
- 125 Gramm Toulouser Salami in 1 cm-  
Würfeln
- 4 Tassen Wasser
- 1 Gewürzbeutel mit  
Rosmarin,  
Thymian, Lorbeer und  
Schwarzen Pfefferkörnern

## **Zubereitung**

Die Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. In einem großen schweren Topf die Entenstücke etwa 15 Minuten braten oder bis sie gut gebräunt sind. Den größten Teil vom Bratfett entfernen. Schwein, Zwiebel, Speck, Knoblauch und die Wurst zufügen und gut anbräunen. Inzwischen den Backofen auf 165 oC vorheizen. Wasser, Bohnen und den Gewürzbeutel in den Topf geben und zugedeckt im Ofen 3 Stunden garen. Den Gewürzbeutel entfernen. In Suppenschalen servieren und große Stücke Baguette dazu reichen.

# *China-Ente aus dem Wok*

## **Zutaten**

300	Gramm	Entenbrust
4		Karotten, gehobelt
1	Tasse	Zuckerschoten, längs Halbiert
1	Tasse	FrISChe Sojasprossen
2		Frühlingszwiebeln
1	Essl.	Pflanzenöl
1	Tasse	Erdnusskerne
1	Essl.	Sojasauce

## **Zubereitung**

(\*) für 4 Kinder Entenbrust etwas salzen, pfeffern und mit der Hautseite in den Wok legen. Bei geringer Hitze das Fett auslassen. Nach fünf Minuten herausnehmen und in dünne Streifen schneiden. Wok erhitzen, Gemüse und Erdnusskerne mit etwas Öl braten. Nach zwei Minuten die Entenstreifen hineingeben, alles etwas pfeffern und mit der Sojasauce ablöschen.

# *Chinakohlaufauf mit Entenfleisch*

## **Zutaten**

1		Entenbrust (etwa 500 g)
3		Zwiebeln (etwa 125 g)
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Etwas	Abgeriebene Zitronenschale
1		Knoblauchzehe
750	Gramm	Chinakohl
30	Gramm	Butter
30	Gramm	Mehl
125	ml	Milch
125	ml	Sahne
		Muskatnuß (gerieben)
50	Gramm	Emmentaler (gerieben)

## **Zubereitung**

Entenfleisch von den Brustknochen lösen, in kleine Würfel schneiden und - ohne Fett - in einer Pfanne bei großer Hitze knusprig braten. Überschüssiges Fett abgießen, kleingewürfelte Zwiebeln in der Pfanne goldgelb braten, alles mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und durchgepreßtem Knoblauch kräftig abschmecken, zur Seite stellen. In einer zweiten Pfanne 2 El Entenfett heiß werden lassen, den in fingerbreite Streifen geschnittenen Chinakohl darin anschmoren, bis er sich leicht bräunt- (Ein Kohlblatt zur Verzierung zurücklassen.) Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine tiefe Auflaufform dünn mit Entenfett ausstreichen, die Hälfte des Kohls, darauf das Entenfleisch und den restlichen Kohl einschichten. Butter und Mehl anschwitzen, mit Milch ablöschen, mit Sahne auffüllen und die dicke Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzen, über den Auflauf füllen. Mit geriebenem Käse bestreuen, das Kohlblatt auflegen und den Auflauf im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gas 3) etwa 20 Minuten überbacken.

Das passt dazu: Kartoffelschnee oder Reis.

Das passende Getränk: Ein leichter italienischer Rotwein, z. B. ein Valpolicella.

# *Chinesisch: Ente aus dem Wok*

## **Zutaten**

1	kg	Ententeile
		Am besten Keulen
		Salz
1	Teel.	Fünf-Gewürz-Pulver
6		Tongu-Pilze, getrocknet (Shii-Take-Pilze)
400	Gramm	Chinakohl
100	Gramm	Bambussprossen
1		Knoblauchzehe
1		Ingwerstück je 2 cm, oder
1	Teel.	Gemahlener Ingwer
4	Essl.	Öl
2	Essl.	Reiswein oder Sherry
2	Essl.	Sojasauce evtl. mehr
		Schwarzer Pfeffer
1/2	Ltr.	Hühnerbrühe
75	Gramm	Walnußkerne
1		Lauchstange, dünn
2	Teel.	Speisestärke

## **Zubereitung**

Die Ententeile in etwa 4 cm große Stücke hacken, waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Mit Salz und Fünf-Gewürz-Pulver einreiben und etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Pilze mit kochendem Wasser überbrühen und 30 Minuten einweichen, anschließend vierteln.

Inzwischen Chinakohl waschen und putzen. Die weißen Stiele gerade abschneiden und quer in Streifen schneiden, das Grün beiseite legen. Bambussprossen in dünne Scheibchen teilen. Knoblauchzehe und Ingwer schälen und fein hacken.

In einem Wok oder in einer großen tiefen Pfanne die Hälfte des Öls erhitzen. Die Entenstücke darin rundherum anbraten, bis sie schön braun sind - das dauert etwa 15 Minuten. Ententeile herausnehmen und beiseite stellen. Das Bratfett bis auf die vorherige Ölmenge abgießen.

Im übrigen heißen Bratfett Chinakohlstiele, Knoblauch und Ingwer anrösten.

Bambussprossen und Pilze dazugeben. Reiswein oder Sherry und Sojasauce angießen, salzen und pfeffern. Die Ententeile hineinlegen und mit der heißen Brühe bedecken. Alles zusammen aufkochen, Deckel auflegen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 40 Minuten schmoren lassen.

Inzwischen Walnüsse grob hacken. Lauch waschen, putzen und in feine Ringe, das Grün des Chinakohls in 1 cm breite Streifen schneiden.

Etwa 10 Minuten vor Ende der Schmorzeit das übrige Öl in einer separaten Pfanne erhitzen, anschließend die Nüsse darin etwa 1 Minute anrösten, dann herausnehmen. Lauchringe und Chinakohlstreifen hineingeben, salzen und unter Rühren etwa 1 Minute braten.

Chinakohl, Lauch und Walnüsse zu den Entenstücken geben, bei starker Hitze untermischen. Die Schmorflüssigkeit mit der angerührten Stärke binden, abschmecken.

Dazu paßt am besten Patna-Reis.

# *Chinesische Entenbrust*

## **Zutaten**

250	Gramm	Spitzenlangkornreis
600	Gramm	Entenbrust
		Salz
		Pfeffer
2	Essl.	Honig
4	Essl.	Öl
400	ml	Fix für Fleischpfanne
		Chinesische Art

## **Zubereitung**

Den Spitzenlangkornreis nach Packungsanweisung zubereiten. Entenbrust salzen und pfeffern. Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und die Entenbrust von beiden Seiten darin anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 12-15 Minuten mit der Hautseite nach oben garen. 2-3 Minuten vor Ende der Garzeit die Entenbrust mit Honig bestreichen. Pfanne aus dem Ofen nehmen, Entenbrust warmstellen. Fix für Fleischpfanne in den Bratenfond geben und unter ständigem Rühren erhitzen. Entenbrust in Scheiben schneiden, mit der Sauce und Reis servieren. Vorbereitung ca. 25 Minuten Garzeit ca. 25 Minuten

# *Chinesische Knusperente*

## **Zutaten**

---

	FÜR ZWEI PORTIONEN
1	Küchenfertige Ente (etwa
1 1/2	Kg)
4	Teel. Salz
1	Stück Ingwerwurzel (etwa 2
	Cm)
1	Stange Porree
3	Essl. Honig
1	Teel. Essig
2	Lauchzwiebeln

## **Zubereitung**

Die Talgdrüse am Schwanz und überschüssiges Fett aus der Ente Herausschneiden. Ente innen und außen abspülen und gut trockentupfen. Einige Stunden zum Trocknen stehenlassen. Salz in einer kleinen Pfanne Erhitzen und die Ente innen und außen damit einreiben. In ein Küchentuch Wickeln und über Nacht in den Kühlschrank legen. Diese Maßnahmen sind Notwendig, um dem Vogel so viel Wasser wie möglich zu entziehen, um ihn Dadurch um so krosser werden zu lassen. Geschälten Ingwer und den weißen Teil vom Porree sehr fein würfeln und in die Ente füllen. Honig und Essig Verrühren und die Ente damit bestreichen. Die Ente mit dem Rücken nach Oben auf den Rost des Backofens (Fettpfanne darunter, wegen der Sauerei!) Legen und in den Backofen schieben. Auf 180 Grad schalten und vierzig Minuten braten. Die Ente wenden und bei 150 Grad 40 Minuten weiterbraten. Auf 100 Grad herunterschalten und noch eine Stunde garen. Derweil die Ente Immer wieder mit der Honigmischung einpinseln. Backofen auf 250 Grad Schalten und noch einmal 15 Minuten braten, bis die Haut knusprig ist. Ente in Portionsstücke zerlegen (das geht am besten mit einem Elektrischen Messer) und auf ganz fein geschnittenen Lauchzwiebeln Anrichten. Dazu: Reis und Sojasauce



# *Chinesische Knusperente I*

## **Zutaten**

---

		FÜR DIE ENTE
2		Entenbrustfilets (je 300 g)
		Salz
3	Teel.	Honig
1	Teel.	Essig

---

		FÜR DAS GEMÜSE
1		Salatgurke
30	Gramm	Butter
4	Essl.	Wasser
1		Lauchzwiebel

## **Zubereitung**

Entenbrustfilets abspülen, trockentupfen und die Hautseite mit Salz einreiben. Eine Pfanne, in der beide Filets nebeneinander Platz haben, erhitzen und die Filets mit der Hautseite nach unten hineinlegen. Etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze braten, dabei brät das Fett aus. Die Filets wenden und etwa Honig und Essig verrühren und die Haut damit bestreichen. Beide Filets mit der Hautseite nach oben unter den vorgeheizten Grill oder in den auf 250 Grad C (Gas: Stufe 5) vorgeheizten Backofen schieben und knusprig braten. Für das Gemüse: Salatgurke schälen, längs vierteln und die Kerne mit dem Teelöffel auskratzen. Die Gurkenviertel eventuell mit dem Buntmesser schräg in fingerlange Stücke schneiden. Butter und Wasser aufkochen und die Gurkenstücke hineingeben, salzen und pfeffern. Etwa 10 Minuten zugedeckt dünsten. Das grüne von Lauchzwiebel in lange schmale Streifen schneiden. Die Entenbrustfilets in mundgerechte Stücke schneiden und mit den Gurken anrichten, mit den Zwiebelstreifen dekorieren. Pro Portion ca. 980 Kalorien. Fertig in ca. 35 Minuten. Dazu: Reis und nach Geschmack Sojasosse. Diese Portionen sind reichlich bemessen. Wird eine Vorspeise vorweg serviert, reicht das Essen für 4 Personen (sonst für 2 Personen).

# *Chinesische Selleriegemüse mit Entenbrust*

## **Zutaten**

- 1 Pack. Getrocknete Wu-err-Pilze
- 2 Entenbrustfilets
- 3 Essl. Sojasauce
- 2 Essl. Reiswein  
Oder trockener Sherry
- 1 mittl. Staude Stangensellerie
- 2 groß. Karotte
- 1 Schalotte
- 1 Teel. Garam masala  
Salz  
Schwarzer Pfeffer
- 2 Essl. Kokosfett o. Bratbutter (1)
- 1 Essl. Kokosfett o. Bratbutter (2)
- 200 ml Gemüsebouillon
- 2 Teel. Palmzucker
- 2 Essl. Cashewnusskerne

## **Zubereitung**

Pilze in lauwarmem Wasser etwa 30 Minuten einweichen, dann unter fließendem Wasser abspülen und grob hacken. Die Fettschicht der Entenbrüste ablösen, Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Mit Sojasauce und Reiswein oder Sherry mischen und kurz marinieren.

Stangensellerie waschen und rüsten. Die Karotte schälen. Beide Gemüse in etwa 3 cm lange Stengelchen schneiden. Die Schalotte schälen und fein hacken.

Die Entenbrustwürfel abtropfen lassen und mit Küchenpapier trockentupfen.

Marinade beiseite stellen. Das Fleisch mit Garam masala, Salz und Pfeffer würzen.

Kokosfett oder die Bratbutter (1) erhitzen. Fleisch in Portionen je 1/2 Minute kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Kokosfett oder Bratbutter (2) erhitzen. Die Schalotte andünsten. Stangensellerie, Karotte und Pilze dazugeben und während 4 bis 5 Minuten knackig braten.

Gemüsebouillon, beiseite gestellte Marinade und Palmzucker mischen. Zum Gemüse geben, mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals 4 bis 5 Minuten garen. Das Fleisch untermischen und gut heiß werden lassen. Mit grob gehackten Cashewnüssen bestreuen und sofort servieren.

# *Chinesisches Fingerfood - Wantan*

## **Zutaten**

200	Gramm	Gegartes Entenfleisch
30	Gramm	Frühlingszwiebeln
1		Rote Chilischote
10	Gramm	FrISChe Galgantwurzel
1		Knoblauchzehe
1/2		Kaffir-Limette Saft und abgeriebene Schale
1	Teel.	Gehacktes Koriandergrün
1	Essl.	Helle Sojasauce Salz, frisch gemahlener Pfeffer
1		Ei getrennt
16		Wantan-Blätter Rapsöl zum Ausbacken

## **Zubereitung**

Für die Füllung Entenfleisch fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, Chilischote halbieren und säubern. Galgant und Knoblauch schälen. Alles fein hacken und mit Entenfleisch, Limettensaft und -schale, Koriandergrün, Sojasauce, Salz, Pfeffer und Eigelb vermischen.

Jeweils 2 der Teigblätter übereinander legen. Etwas Füllung auf das untere Drittel setzen und zu 2/3 aufrollen. Die beiden Enden der Teigrolle mit Eiweiß bepinseln und fest zusammendrücken. Die beiden Spitzen der Teigblätter auseinanderziehen. In Öl frittieren.

# *Confit de Canard*

## **Zutaten**

- 1 Ente wenn möglich Barbarie-Ente
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Kardamom
- 1 Prise Nelke
- 1 Prise Piment
- 1 Teel. Thymianblättchen
- 1/2 Ltr. Rotwein
- 1/2 Zitrone die Schale
- 1 Teel. Schwarzer Pfeffer
- Salz
- Olivenöl

## **Zubereitung**

Die Ente entbeinen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Alles in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anrösten. Mit Rotwein ablöschen und mit den Gewürzen (bis auf das Salz) und Kräutern abschmecken. Das Ganze 20 Minuten weichkochen (wird eine deutsche Ente verwendet, 40 Minuten). Wenn das Fleisch weich gekocht ist mit Salz abschmecken und alles in eine Pastetenschale füllen.

Mit einer langen Gabel immer wieder in die Masse stochern, so dass das Fett an die Oberfläche treten kann. Darauf achten, dass das Confit sorgfältig mit der Fettschicht abgedeckt ist, die es konserviert.

# *Confit de Canard (Eingemachte Ente)*

## **Zutaten**

1	Ente besonders gut sind Barberieenten
1	kg Enten- oder Gänseschmalz
300	Gramm Meersalz
3	Thymianzweige
1	Knoblauchzehe
1	Schwarze Pfefferkörner
3	Lorbeerblätter
2	Gewürnelken

## **Zubereitung**

Teilen Sie die Ente in 4 Teile, indem Sie sie zuerst der Länge nach halbieren und die Hälften dann vor dem Schenkel noch mal teilen. Die Teile säubern Sie von allen Innereienresten und legen die Flomen (helle Fetteile) beiseite.

Den Pfeffer, die Lorbeerblätter und Gewürnelken zerstoßen Sie in einem Mörser und mischen das Salz darunter. Die Ententeile reiben Sie mit der gepellten Knoblauchzehe ein. Dann legen Sie die Ententeile mit den zerteilten Thymianzweigen in ein glasiertes Gefäß, bedecken sie mit dem Gewürzsalz und lassen sie einen Tag zugedeckt im Kühlschrank durchziehen.

Am nächsten Tag schmelzen Sie das Schmalz und die Flomen bei leichter Hitze in einem großen Topf und garen die vom Salz und den Gewürzen gesäuberten Ententeile darin 1 1/2 bis 2 Stunden. Das Fleisch soll dabei vom Fett bedeckt sein.

Danach nehmen Sie die Ententeile aus dem Fett und lösen das Fleisch von den Knochen. Sie schichten die Fleischstücke in eine glasierte Steingutschüssel und gießen das flüssige Schmalz darüber. Lassen Sie alles langsam abkühlen, wobei sich der Fleischsaft unten zwischen den Fleischstücken absetzt.

Im Kühlschrank hält sich das Confit abgedeckt einige Wochen, es lässt sich auch gut in Einweckgläsern einmachen. Zum Verzehr wird die Schmalzschicht entfernt und nur das Fleisch mit dem Fleischsaft verwendet. Es paßt sehr gut zu Salat oder als Brotaufstrich, in einem Cassoulet sollte es nicht fehlen.

# *Confit de Canard Enten-Confit*

## **Zutaten**

2	Enten
	Salz
1	Entenfett

## **Zubereitung**

Französisch Confit bedeutet 'eingelegt' oder 'eingemacht'. 'Confit de canard' ist ein sehr altes Gericht, bei dem Fleisch in Fett gegart und dann auch in Fett konserviert wird. Dieses Fett hält Luft und Mikroorganismen fern. Der Wasserentzug durch Einsalzen entzieht dem Fleisch Flüssigkeit, das die Mikroorganismen zum Wachsen brauchen. Der Südwesten Frankreichs ist für seine Confits berühmt, für die vor allem fettes Fleisch, wie das der Ente, der Gans und des Schweins verwendet wird, die auch genügend Eigenfett zur Konservierung haben.

Zerteilen Sie die Ente (Schenkel, Brust, Flügel, Rücken) und salzen Sie die Teile mit grobem Meersalz ein. Dies entzieht dem Fleisch überflüssiges Wasser.

Reiben Sie das Salz mit einem Geschirrtuch ab und geben Sie die Ententeile in das zerlassene Fett. Garen Sie die Teile im Fett bei sehr kleiner Hitze etwa 120 Min., bis das Fleisch durch ist, was sie durch Einstechen mit einem Messer oder einer Nadel überprüfen sollten.

Man gibt die Ententeile in Einmachgläser verteilt das Fett gleichmäßig auf die Gläser und kocht das Confit im Sterilisiertopf ein. Dabei muss für 20 Min. eine Temperatur von 100° C gehalten werden.

Sie können die Ententeile auch vollkommen mit Entenfett bedecken und an einem kühlen Ort maximal 2 Monate lagern. Dies ist die traditionelle Methode. In beiden Fällen lagert man das Eingemachte dunkel, kühl und trocken. Wenn die Fettdecke durchbrochen oder das Glas geöffnet ist, sollten sie das Confit innerhalb von einer Woche verbrauchen. TIPPS: · Sicherheitshinweis: Bevor Sie eingemachte Speisen verzehren, überprüfen Sie deren Qualität. Sondern Sie alles Eingemachte mit zweifelhaftem Geruch und Aussehen aus. Es könnte verdorben sein. Überprüfen Sie die Qualität nie durch Kosten. Bereits kleine Portionen verdorbener Speisen können zu gefährlichen Lebensmittelvergiftungen führen.

- Verwenden Sie grobes Meersalz für das Confit. Es schmeckt dann aromatischer.
- Nehmen Sie für dieses Confit die fette Nantes-Ente oder die fleischige Rouen-Ente. Wildenten sind aufgrund ihres geringen Fettanteils weniger geeignet für ein Confit de Canard.

# *Confit de Canard nach Vincent Klink*

## **Zutaten**

1		Ente wenn möglich Barbarie-Ente
2		Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
1	Prise	Muskat
1	Prise	Kardamom
1	Prise	Nelke
1	Prise	Piment
1	Teel.	Thymianblättchen
1/2	Ltr.	Rotwein
1/2		Zitrone die Schale
1	Teel.	Schwarzer Pfeffer Salz Olivenöl

## **Zubereitung**

Die Ente entbeinen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Alles in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anrösten. Mit Rotwein ablöschen und mit den Gewürzen (bis auf das Salz) und Kräutern abschmecken. Das Ganze 20 Minuten weichkochen (wird eine deutsche Ente verwendet, 40 Minuten). Wenn das Fleisch weich gekocht ist mit Salz abschmecken und alles in eine Pastetenschale füllen.

Mit einer langen Gabel immer wieder in die Masse stochern, so dass das Fett an die Oberfläche treten kann. Darauf achten, dass das Confit sorgfältig mit der Fettschicht abgedeckt ist, die es konserviert.

# ***Cuisses de Canard Au Cidre - Entenschlegel in Cidre***

## **Zutaten**

4		Entenschlegel, halbiert
200	Gramm	Champignons, fein gehackt
2		Schalotten
500	ml	Cidre
50	ml	Calvados
250	ml	Sahne
2		Äpfel, geschält, Geviertelt
90	Gramm	Butter
1	Essl.	Öl
		Salz
		Pfeffer

## **Zubereitung**

In einer schweren Kasserolle 30 g Butter und 1 EL Öl erhitzen und die Schlegel darin rundum bräunen, salzen und pfeffern. Das Bratfett abgießen. Den Calvados über das Fleisch gießen und anzünden. Die gehackten Schalotten zufügen und anschwitzen. Den Cidre angießen, zudecken und 30 Minuten köcheln. In einer Pfanne 20 g Butter heiß werden lassen und die Pilze darin 3-4 Minuten sautieren. Mit der Sahne in die Kasserolle geben und weitere 20 Minuten köcheln. Das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Die Sauce noch 10 Minuten kochen, um sie zu reduzieren. Das Fleisch wieder zufügen und noch 5 Minuten kochen. In einer anderen Pfanne die restlichen 40 g Butter erhitzen und die Äpfel darin bräunen. Die Entenschlegel mit der Sauce überziehen und die Äpfel drumherum anrichten. Heiß auftragen. Als Getränk passt ein roter Chinon oder ein Cidre von guter Qualität.



# *Die Häberlins - Wildenten mit Feigen-Rotkraut*

## **Zutaten**

800	Gramm	Rotkohl
1	Essl.	Zucker
3	Essl.	Rotweinessig
		Salz
8		Feigen, getrocknet, ca. 150g
200	Gramm	Zwiebeln
100	ml	Olivenöl
3	Scheiben	Ingwerwurzel, frisch
100	ml	Portwein, rot
250	ml	Rotwein
3	Gramm	Szechuanpfeffer
		Ersatzweise
1		Chilischote, getrocknet
3	Gramm	Korianderkörner
1	Gramm	Kümmel, ganz
1		Kardamomkapsel, grün
150	Gramm	Honig
1	Essl.	Helle Sojasauce
1	Essl.	Sherry, trocken
1		Knoblauchzehe
2		Wildenten, a 850 g Küchenfertig

## **Zubereitung**

1. Am Vortag den Kohl vierteln, die dicken Strünke herausschneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden. Mit Zucker, Essig und Salz gut mischen und über Nacht abgedeckt durchziehen lassen.

2. Die Feigen klein würfeln. Die Zwiebeln pellen, fein würfeln und in einem gusseisernen Schmortopf im Olivenöl leicht anbräunen. Den Kohl und die Feigen dazugeben, Ingwer dazugeben und alles mit dem Portwein und dem Rotwein auffüllen.

3. Den Topf mit einem Deckel verschließen und den Kohl im vorgeheizten Backofen

bei 150 Grad auf dem Ofenboden ca. 1 1/2 Stunden weich schmoren. Dabei ab und zu umrühren. Kohl nach Bedarf nachwürzen.

4. Szechuanpfeffer, Koriander, Kümmel und Kardamom im Mörser zu feinem Pulver zerstoßen. Mit Honig, Sojasauce, Sherry und der ganzen Knoblauchzehe verrühren.

5. Die Enten innen salzen, mit Küchegarn zusammenbinden und auf ein Backblech setzen. 2 El Gewürzhonig beiseite stellen, mit dem Rest die Enten bepinseln und salzen.

6. Die Enten im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten in 20 Minuten gold-braun braten (Gas 3, Umluft nicht empfehlenswert). Anschließend aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten ruhenlassen. Enten mit dem restlichen Gewürztionig bepinseln und weitere 10 Minuten im Ofen braten.

7. Die Brüste auslösen und zuerst mit dem Rotkohl servieren. Die Keulen ebenfalls auslösen und weitere 5 Minuten im Backofen garen. Dazu passen Mais-Galettes.

# *Dörrobst-Kartoffelpüree mit Entenbrust und Zwiebelsauce*

## Zutaten

---

### KARTOFFELPÜREE

600	Gramm	Kartoffeln, mehlig kochend
		Salz
100	ml	Milch
80	Gramm	Butter
3	Essl.	Geschlagene Sahne
		Salz, Muskat

---

### DÖRRROBST

40	Gramm	Aprikosen, getrocknet
40	Gramm	Äpfel, getrocknet
40	Gramm	Dörripflaumen
40	ml	Grand Marnier
1	Essl.	Honig
20	Gramm	Butter
80	ml	Sahne
		Salz, Pfeffer
2	Essl.	Geschlagene Sahne
1	Essl.	Petersilie, gehackt

---

### ENTENBRUST

4		Entenbrüste à ca. 180 g
20	Gramm	Butterschmalz
		Salz, Pfeffer
2		Thymianzweige
1		Rosmarinzweig
10	Gramm	Butter

---

### ZWIEBELSAUCE

200	Gramm	Rote Zwiebeln
300	Gramm	Schalotten
50	Gramm	Butter
4		Thymianzweige

300	ml	Gewürztraminer
300	ml	Portwein
		Salz, Pfeffer
4	Essl.	Dunkler Kalbsfond
2	Essl.	Weißer Balsamico

## Zubereitung

**Kartoffelpüree:** Die Kartoffeln waschen und in ausreichend Salzwasser zugedeckt kochen. Die Milch mit der Butter kurz aufkochen und etwas einkochen lassen. Wenn die Kartoffeln gar sind, schälen, durch eine Kartoffelpresse drücken und in das heiße Milch-Butter-Gemisch geben. Die Masse mit einem Schneebesen langsam glattrühren, bis sie homogen ist. Die Sahne vorsichtig unter die Kartoffelmasse heben. Mit Salz und Muskat würzen.

**Dörrobst:** Die getrockneten Aprikosen, Äpfel und Pflaumen in feine Würfel schneiden. Diese mit Grand Marnier und Honig marinieren. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Dörrobstfrüchte darin anbraten. Mit der Sahne ablöschen und so lange einkochen, bis kaum noch Flüssigkeit auf dem Dörrobst ist. Das Kartoffelpüree zufügen und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten die geschlagene Sahne und die Petersilie unterheben.

**Entenbrust:** Die Haut der Entenbrust mit einem scharfen Messer einschneiden. Nun die Brüste in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter begeben, die Entenbrüste wenden und auf der Hautseite kross anbraten. Nun die Entenbrüste mit den Kräutern auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 120 GradC ca. 20 Minuten garen. Anschließend herausnehmen und etwas ruhen lassen.

**Zwiebelsauce:** Die roten Zwiebeln und die Schalotten schälen und halbieren und in heißer Butter anbraten. Die Thymianzweige begeben und mit Gewürztraminer und Portwein auffüllen. So lange reduzieren, bis die Flüssigkeit fast eingekocht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Thymian entfernen. Den Kalbsfond dazugießen und mit weißem Balsamico abschmecken. Die Entenbrüste aufschneiden, mit dem Dörrobst-Kartoffelpüree anrichten und mit der Zwiebelsauce servieren. Eventuell mit Apfelchips und Petersilienblättchen garnieren.

# *Duck Dietrich*

## **Zutaten**

3		Wildenten
400	Gramm	Räucherspeck durchwachsen, In Scheiben
1	kg	Sauerkraut
6		Zwiebeln
200	ml	Riesling Wachholderbeeren Majoran
1	Essl.	Zucker Salz Pfeffer Gänseschmalz Butter

## **Zubereitung**

Ofen auf 170 Grad vorheizen. Die küchenfertigen Enten waschen und trockentupfen. Innen salzen und mit Majoran ausreiben. 3 Zwiebeln einmal durchschneiden, in die Enten füllen.

Enten mit zerlassener Butter einpinseln, von außen salzen und pfeffern. Enten mit der Brust nach unten auf ein Backblech legen und die Rücken 30 Minuten bräunen lassen.

3 Zwiebeln in Scheiben schneiden, in einem Schmortopf in Gänseschmalz glasig dünsten. Sauerkraut mit einigen Wachholderbeeren und Zucker dazugeben, kurz aufkochen und mit dem Riesling ablöschen.

Enten mit den Brüsten nah oben darauf legen, 90 Minuten schmoren. Den Deckel abnehmen, die Enten mit Salzwasser einpinseln und im Ofen 15 Minuten bräunen.

Zum leicht salzigen Geschmack der Ente und der Säure des Krauts passt am besten ein herzhafter Wein mit dezenter Süße.

Eine halbtrockene Riesling Spätlese vom Mittelrhein oder eine Silvaner Spätlese aus Rheinhessen wären die richtige Wahl.

# *Einfach: Spargelsalat mit Erdbeeren und Entenbrust*

## **Zutaten**

500	Gramm	Weißer Spargel
500	Gramm	Grüner Spargel
		Zucker
500	Gramm	Erdbeeren
150	Gramm	Rucola
1/2	Bund	Zitronenmelisse
1		Zitrone die Schale
6	Essl.	Himbeeressig
		Salz, Pfeffer
8	Essl.	Öl
2		Entenbrustfilets
		A ca. 400 g

## **Zubereitung**

1. Spargel waschen, schälen (grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen) und in Stücke schneiden. In gesalzenem Wasser mit einer Prise Zucker 8-10 Minuten garen.
2. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Rucola waschen und putzen. Zitronenmelisse waschen, trockentupfen, hacken. Zitronenschale, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronenmelisse und Öl verschlagen. Abschmecken. Spargel herausnehmen, abtropfen lassen. Marinade zugeben.
3. Entenbrustfilets waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Haut einritzen. Mit der Haut nach unten in einer Pfanne ohne Fett kräftig anbraten. Nach 10 Minuten wenden, bei geringer Hitze 20 Minuten weiterbraten. Dabei ab und zu mit dem ausgebratenen Fett beträufeln. Herausnehmen, etwas ruhen lassen.
4. Erdbeeren und Rucola unter den Spargel mischen. Entenbrust in Scheiben schneiden und noch warm mit dem Salat servieren.

# *Eingelegte Entenkeule auf Getrüffeltem Winterspargel*

## **Zutaten**

---

		ENTE
4		Entenkeulen
2	kg	Enten- oder Gänsefett oder Schweineschmalz
100	ml	Wasser
1		Apfel
200	Gramm	Grobes Salz
1	Teel.	Schwarzer Pfeffer
2		Zerstoßene Nelken
1	Teel.	Getrockneter Thymian

---

		WINTERSPARGEL
1	kg	Schwarzwurzeln
3		Schalotten
50	Gramm	Butter
30	ml	Portwein weiß
30	ml	Wermut
4		Zitronen
80	Gramm	Crème fraîche
1	Knolle	Schwarzen Trüffel (ca. 20 - 30 g)
1	Teel.	-2 Trüffelöl

---

		DUNKLE SOSSE
200	ml	Fond gewonnen aus der Confit-Zubereitung
30	ml	Roter Portwein
1	Teel.	Johannisbeer-Gelee
1	Teel.	Honig
1	Prise	Lebkuchengewürz
1	Teel.	Tapiokastärke
1	Essl.	Lebkuchenbrösel
2		Thymianzweige

## Zubereitung

Fürs Confit die Entenkeulen waschen und mit Küchenkrepp trocknen. Die Keulen mit Salz, Pfeffer, Nelken und Thymian einreiben und über Nacht kühl stellen. Am nächsten Tag die Gewürze wieder mit Küchenkrepp von den Entenkeulen abreiben. In einem großen Topf das Fett erwärmen. Das Wasser und die Apfelstücke ebenfalls dazugeben. Die Keulen hineinlegen und darin eine Stunde garen (nicht kochen!). Nach dem Garvorgang sofort aus dem Fett nehmen. Das Fett durch ein Sieb passieren und von dem Fleischsaft (Entenfond) trennen. Zur Aufbewahrung den Boden eines Steingut-Topfs 3 mm hoch mit Fett ausgießen und fest werden lassen. Die Entenkeulen so einschichten, dass sie möglichst die Seitenwände nicht berühren. Mit flüssigem, aber nicht heißem Fett die Entenkeulen luftdicht versiegeln (es sollten keine Hohlräume entstehen.) Werden später einzelne Keulen entnommen müssen die verbliebenen Keulen erneut versiegelt werden).

Bis zu diesem Punkt lässt sich dieses Gericht fürs Fest bestens im voraus vorbereiten! Am Festabend dann die gewünschte Menge im eigenen Fett langsam erwärmen, ohne zu kochen.

Die Schwarzwurzeln in reichlich Wasser abbürsten. Am besten mit Gummihandschuhen, da sonst die Hände schwarz werden! Wasser mit Zitronensaft bereitstellen. Die Schwarzwurzeln mit einem Sparschäler sauber schälen und in schräge Scheiben schneiden (3 cm lang und 3 mm dick). Sofort ins Zitronenwasser legen, damit die Oberfläche nicht oxidiert. Das Wasser mit dem Zitronensaft aufkochen und die Schwarzwurzeln darin bissfest garen. Mit einer Kelle aus dem Wasser nehmen und beiseitestellen.

Die Butter mit den Schalotten anschwitzen, mit weißem Portwein und Wermut ablöschen. Etwas vom Schwarzwurzel-Kochfond hinzufügen und einkochen lassen. Den reduzierten Fond mit Creme fraiche binden. Auch dieses lässt sich bis dahin prima vorab in Ruhe herstellen. Die gegarten Schwarzwurzeln in dieser Soße erwärmen, noch etwas Trüffelöl einrühren und zum Schluss mit frischem Trüffel nach Belieben verfeinern.

Die dunkle Soße sollte allerdings am Festabend zubereitet werden. Dazu den roten Portwein in einen heißen Topf geben und mit dem Enten-Fond auffüllen. Kurz köcheln lassen. Johannisbeer-Gelee, Honig und Lebkuchengewürz hinzufügen. Mit etwas in Wasser angerührter Tapiokastärke binden.

Die Entenkeulen aus dem Fett nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Schwarzwurzeln aus der Soße nehmen und in der Mitte des Tellers geben. Mit dem Zauberstab die Soße aufschäumen und drübergeben. Die Keulen im Gelenk zerteilen und gegeneinander auf die Schwarzwurzeln setzen. Mit der dunklen Soße umgießen, so dass sich die Soßen treffen, ohne sich zu vermengen. Mit Lebkuchenbrösel bestreuen und mit Thymianzweiglein dekorieren. Als Beilage können zum Beispiel Kartoffel-Dörrobst-Klößchen gereicht werden.



# Eingelegte Entenkeulen

## Zutaten

4		Entenkeulen
4	Zweige	Rosmarin
4	Zweige	Thymian
1		Lorbeerblatt
4	Schuss	Muskatnuss
4	Schuss	Koriander
1	Teel.	Salz
		Pfeffer
1	kg	Gänseschmalz

---

### ZWIEBELMARMELADE

1		Gemüsezwiebel in Scheiben
100	ml	Grenadinesirup
1	Prise	Salz
		Pfeffer
30	Gramm	Butter

---

### KARAMELSAUCE

1	Teel.	Zucker
4	Essl.	Balsamico-Essig
100	ml	Kalbsfond

---

### BEILAGE

4	groß.	Gekochte Pellkartoffeln
		Grobes Meersalz

## Zubereitung

Entenkeulen in einem Tontopf mit der Fettseite nach unten plazieren, Kräuter und Gewürze auf Fleischseite verteilen, 24 Std. zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Gänseschmalz erhitzen, Entenkeulen hineinlegen, ca. 1.5 Std. auf kleiner Flamme köcheln. Für die Zwiebelmarmelade: Alle Zutaten bei schwacher Hitze einkochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Für die Karamelsauce: Zucker im Topf karamelisieren, mit Essig deglacieren, Kalbsfond zufügen und reduzieren. Kartoffelscheiben im Gänseschmalz knusprig braten, würzen. Entenkeule auf Karamelsaucespiegel anrichten, mit Zwiebelmarmelade und Kartoffelscheiben garnieren.

# *Elsässer Gewürztraminer-Ente*

## **Zutaten**

1		Ente a etwa 2,2 kg Mit Innereien
50	Gramm	Korinthen Schwarzer Pfeffer
1/4	Ltr.	Gewürztraminer
2		Entenbrustfilets a 325 g
150	Gramm	Kleine Zwiebeln
100	Gramm	Walnusskerne
3	Scheiben	Weizentostbrot
6	Essl.	Schlagsahne
2		Eier Salz
2	Essl.	Dunkles Saucenbindemittel
1/2	Ltr.	Wasser

## **Zubereitung**

Die Leber und die anderen Innereien aus der Ente nehmen, putzen, einmal durchschneiden, mit der Hälfte der Korinthen mischen, pfeffern. Die Innereien in der Hälfte des Weins marinieren, bis alle anderen Zutaten vorbereitet sind.

Die Brustfilets gründlich häuten und würfeln. Das Fleisch und die Leber durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen oder fein hacken.

Die Zwiebeln pellen, die Hälfte fein würfeln. Die Hälfte der Walnüsse grob zerbrechen und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Das Toastbrot entrinden, würfeln und in der Sahne einweichen.

Das durchgedrehte Fleisch mit den gewürfelten Zwiebeln, zerbrochenen Nüssen, Brot und Eiern verkneten und salzen. Die Innereien in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Wein auffangen. Die Korinthen unter die Füllung mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Talgdrüsen vom Bürzel der Ente und das sichtbare Fett entfernen, die großen Federkiele herausziehen. Die Ente abspülen, trockentupfen, innen und außen salzen, füllen, mit Holzstäbchen zustecken und mit Küchengarn wie einen Schnürschuh verschließen.

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Die restlichen Zwiebeln vierteln. Die Ente auf

die Saftpfanne legen, Zwiebelviertel und Innereien rundherum verteilen, den aufgefangenen Wein zugießen. Die Ente auf der

2. Einschubleiste von unten 15 Minuten braten. Die Hitze auf 200 Grad herunterschalten und weitere 1 1/2 Stunde braten. Dabei mehrfach die Schenkel an der Beuge anstechen, damit das Fett ausbrät.

Nach und nach Wasser zugießen. Noch einmal 15 Minuten bei 250 Grad braten. Evtl. noch Wasser zugießen. Die Ente auf eine Servierplatte legen und im ausgeschalteten Ofen 15 Min. nachziehen lassen.

Für die Sauce die Röststoffe mit dem restlichen Wein aufkochen und mit einem Backpinsel lösen. Den Sud durch ein feines Sieb in einen Topf abgießen und entfetten. Die restlichen Korinthen zugeben und 5 Minuten bei milder Hitze kochen lassen. Dann mit Saucenbindemittel binden und evtl. nachwürzen. Die restlichen Nüsse unterrühren und zur Ente servieren.

Dazu passen Kartoffelklöße und eiskaltes Apfelkompott.

# Ente ... L'orange

## Zutaten

2 3/8	kg	Ente
		Salz
		Pfeffer
100	Gramm	Butter
200	ml	Grand Manier
3		Orangen (1)
1		Orange (2)
2		Orangen (3)
200	Gramm	Schlagsahne
1	Essl.	Essig
1	Teel.	Fleischextrakt
		Zucker

## Zubereitung

Die Ente gründlich waschen, trockentupfen und von innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Flügel auf den Rücken binden, Bauchhöhle zustecken. Einen Bräter mit etwas Butter einfetten. Ente mit der Brust nach unten hineinlegen. Restliche Butter schmelzen. Die Ente damit einfetten. Im Backofen auf mittlerer Schiene bei 200 Grad etwa 30 Minuten braten, dabei öfters mit der Butter bepinseln. Die Ente umdrehen, mit Likör übergießen und weitere 30 Minuten braten. Warm stellen. Bratenfond entfetten. Mit dem Saft von Orangen (1) den Bodensatz im Bräter loskochen, durch ein feines Sieb in eine Pfanne gießen. Sahne, Essig und Fleischextrakt dazugeben, etwas dicker einhochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Orange (2) sehr dünn schälen und die Schale in feine Streifen schneiden. Restliche Orangen (3) schälen, so dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden, in der Soße erhitzen. Ente darin anrichten und mit Orangenstreifen garnieren.

# *Ente ... la Barbarie*

## **Zutaten**

- 1 Barbarieente ( etwa 2,5 kg)
- 2 Zwiebeln
- 1/2 Apfel
- 1 Stängel Majoran
- 2 Essl. Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer a. d. Mühle
- 1/2 Ltr. Brühe

## **Zubereitung**

Ente für eine Stunde in Eiswasser legen. Flügel und Hals abschneiden und für die Soße kleinhacken.

Zwiebeln und Äpfel schälen, würfeln und mit Kräutern mischen. Ente innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben und mit Apfel-Zwiebel-Mischung füllen. Die Öffnung mit einem Spieß zustecken.

Die Ente in einen Bratentopf legen und 1/2 Liter Wasser zugießen. Im vorgeheiztem Backofen auf 175 Grad etwa 2 Stunden braten. Dabei ab und zu mit dem herausgebratenen Fett begießen. Die fertige Ente aus dem Topf nehmen. Das Bratfett abschöpfen und beiseite stellen.

Für die Soße Flügel- und Halsstücke im Bratensatz der Ente bräunen. Die Füllung aus der Ente zufügen und kurz mitschmoren.

Brühe zugießen und 20 Minuten bei kleiner Hitze im geschlossenen Topf kochen. Die Soße durchsieben und mit Salz und Pfeffer würzen. 1 bis 2 Esslöffel Entenfett unterrühren und die Soße warmstellen.

Keulen von der Ente abtrennen, die Knochen herauslösen. Brustfleisch vom Knochen lösen. Die Ententeile unter dem vorgeheizten Grill bräunen. Mit der Soße auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Beilage: Blaukraut und Knödel.

# *Ente a L Orange*

## **Zutaten**

1		Barbarieente
5		Orangen
1		Zwiebel
100	ml	Cointreau
1	Essl.	Weißweinessig
	Etwas	Soßenbinder
		Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Ofen auf 180Grad vorheizen.

Die Ente vom Überflüssigen Fett befreien, salzen und pfeffern.

Nun die Ente in einen Bräter legen, die grob gehackten Zwiebeln darum verteilen und 60 min. im Ofen braten. Von Zeit zu Zeit mit der sich bildenden Flüssigkeit begießen.

Von einer Orange dünne Schalenstreifen schneiden und diese kurz mit heißem Wasser übergießen. Diese Orange auspressen und den Saft beiseite stellen. Die anderen Orangen schälen und filetieren.

Die Ente nun aus dem Bräter nehmen, in Alufolie warm halten. Den Bratensatz mit dem Essig und dem Likör ablöschen und durch ein Sieb gießen, mit dem Orangensaft aufgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eventuell mit etwas Soßenbinder andicken. Kurz vor dem Servieren die Orangenfilets vorsichtig in der Soße erwärmen.

Die Ente in 4 Portionen teilen und mit der Soße servieren.

# *Ente à L'orange mit Kartoffelklößen*

## Zutaten

---

		ENTE
1		Ente, ca 1,5-1,8 kg
		Salz, Pfeffer
2	Essl.	Speiseöl
3		Schalotten, grob gewürfelt
1		Möhre, grob gewürfelt
1		Lorbeerblatt
1		Rosmarinzweig
200	ml	Orangensaft
150	ml	Dunkler Geflügelfond

---

		SAUCE
80	Gramm	Zucker
200	ml	Orangensaft
3	Essl.	Essig
		Salz, Pfeffer
1	Essl.	Speisestärke, ca.
1		Orange, Schale
2		Orangen, Filets

---

		KARTOFFELKLÖSSE
250	Gramm	Rohe Kartoffeln
250	Gramm	Pellkartoffeln
1	Essl.	Stärkemehl
1		Ei
		Salz, Pfeffer
		Muskatnuss
1	Essl.	Petersilie, gehackt

---

		AUSSERDEM
50	Gramm	Butter
2		Schalotten, in Würfel
		Geschnitten
4	Essl.	Semmelbrösel
		Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Die gewaschene, getrocknete Ente mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl von allen Seiten anbraten. Die angebratene Ente auf die grob gewürfelte Schalotten und Möhren setzen, die Kräuter begeben und mit Orangensaft und dunklem Geflügelfond begießen. Im vorgeheizten Ofen bei 150 GradC ca. 1-1,5 Stunden braten. Während des Bratvorgangs öfters übergießen. Die fertige Ente aus dem Bräter nehmen, kurz auskühlen, Keulen und Brüste auslösen und in eine Pfanne legen.

Den Zucker in einer Pfanne karamelisieren und mit dem Orangensaft und Bratenfond ablöschen. Den Essig zufügen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und einkochen lassen. Mit in Wasser angerührter Speisestärke die Sauce leicht binden.

Die in Streifen geschnittene Orangenschale in heißem Wasser blanchieren und mit den Orangenfilets auf die Ente legen. Die Orangensauce durch ein Sieb passieren und über die Ente gießen. Das Ganze etwas ziehen lassen, eventuell nochmals kurz erwärmen.

Kartoffelklöße (halb und halb): Die rohen Kartoffeln schälen, reiben und in einem Tuch gut ausdrücken. Die Pellkartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken und zu den rohen Kartoffeln geben. Stärkemehl und Ei unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und die Petersilie begeben. Den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen. In einem großen Topf reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Mit einem Eisportionierer aus dem Teig Klöße formen und im siedenden Wasser garen. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen sind sie fertig.

Die Butter in einer heißen Pfanne zerlaufen lassen, die in Würfel geschnittenen Schalotten begeben und anschwitzen. Nun das Ganze mit den Semmelbröseln binden. Mit Salz und Pfeffer würzen und die fertigen Kartoffelklöße darin wälzen.

Weihnachtsmenu 2001: Kartoffel-Räucherfisch-Blinis mit Gurken-Tomaten-Sabayon  
Ente à l'orange mit Kartoffelklößen  
Gebranntes Spekulatiusparfait mit weihnachtlich eingelegtem Dörrobst



# *Ente à la Barbarie*

## **Zutaten**

1	Barbarieente (etwa 2,5 kg)
2	Zwiebeln
1/2	Apfel
1 Stängel	Majoran
2	Petersilie, gehackt
	Salz, Pfeffer a. d. Mühle
1/2 Ltr.	Brühe

## **Zubereitung**

Ente für eine Stunde in Eiswasser legen. Flügel und Hals abschneiden und für die Sauce kleinhacken.

Zwiebeln und Äpfel schälen, würfeln und mit Kräutern mischen. Ente innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben und mit Apfel-Zwiebel-Mischung füllen. Die Öffnung mit einem Spieß zustecken.

Die Ente in einen Bratentopf legen und 1/2 Liter Wasser zugießen. Im vorgeheiztem Backofen auf 175 Grad etwa 2 Stunden braten. Dabei ab und zu mit dem herausgebratenen Fett begießen. Die fertige Ente aus dem Topf nehmen. Das Bratfett abschöpfen und beiseite stellen.

Für die Sauce Flügel- und Halsstücke im Bratensatz der Ente bräunen. Die Füllung aus der Ente zufügen und kurz mitschmoren.

Brühe zugießen und 20 Minuten bei kleiner Hitze im geschlossenen Topf kochen. Die Sauce durchsieben und mit Salz und Pfeffer würzen. 1 bis 2 Esslöffel Entenfett unterrühren und die Sauce warmstellen.

Keulen von der Ente abtrennen, die Knochen herauslösen. Brustfleisch vom Knochen lösen. Die Ententeile unter dem vorgeheizten Grill bräunen. Mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Beilage: Blaukraut und Knödel.

# *Ente a la Fräulein Jensen*

## **Zutaten**

- 1 Ente, bratfertig, ca. 2-2.5 kilo
- 3 Apfel
- 10 Backpflaumen, (Dörrpflaumen)
- Salz, Pfeffer
- Cognac
- Wein, rot

## **Zubereitung**

Die Dörrpflaumen mit Cognac bedecken und einige Stunden ziehen lassen. Die Ente innen und außen salzen und pfeffern, mit geviertelten Äpfeln und den Cognac-Pflaumen füllen, die Ente zustecken oder zunähen. Die Ente mit der Brust nach unten auf dem Rost in einen kalten Herd stellen, den Herd auf 160 Grad stellen. Nach 45 Minuten das Fett aus der Reine unter dem Rost entfernen, eine Tasse Wasser in die Reine geben, die Ente umdrehen und weitere zwei Stunden braten. In den letzten zehn Minuten eventuell den Herd auf 250 Grad stellen, dann aber die Herdtür einen Spalt offen lassen. Den Bratensaft entfetten, mit Rotwein, Cognac, Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell mit Mondamin oder Flöckchen eiskalter Butter binden.

# *Ente an Ingwer-Honig-Sauce*

## **Zutaten**

- 1 Ente von ca. 3 kg, zerlegt
- Bratbutter
- Röstgemüse Sellerie,  
Karotte, Zwiebel
- 500 ml Guter Rotwein
- 1 Teel. Frischer Ingwer gerieben
- 1 Teel. Honig
- Maisstärke
- Salz
- Pfesser
- 40 Gramm Butter in kalte Stücke

## **Zubereitung**

Bis auf die Brüste alle Ententeile in Bratbutter ringsum anbraten. Das Röstgemüse kurz mitbraten, mit dem Wein ablöschen, mit Wasser auffüllen, ganz wenig salzen, aufkochen und bei kleiner Hitze ziehen lassen, bis alles schön weich ist.

Die Flüssigkeit in eine Kasserolle abgießen, zusammen mit Ingwer und Honig auf etwa 150 ml einkochen (bei einer Zubereitung für 4 Personen) und mit wenig Maisstärke binden.

Das Schenkelfleisch in kleine Stücke zupfen. Die Brüste mit Salz und Pfeffer würzen, in Bratbutter ringsum anbraten und im 80 Grad heißen Ofen eine Stunde ruhen lassen.

Vor dem Servieren die Sauce erwärmen, die kalte Butter einschwenken, das Schenkelfleisch darin einige Minuten ziehen lassen, eventuell nachwürzen. Die Entenbrüstchen in Tranchen schneiden und mit der Sauce und gefüllten Kartoffeln (siehe Rezept: Kartoffeln gefüllt mit Wirz) anrichten.

## **Anmerkung**

Bei diesem Gericht werden alle Teile eines Geflügels verwendet. Doch vielleicht wollen Sie sich auf die Brüste beschränken, d.h. auf die Schenkel verzichten und den Fond nicht selbst herstellen. Dann erwerben Sie (für 4 Personen) ganz einfach ca. 600 g Entenbrust und bereiten die Sauce mit gekauftem Fond zu.

Die Sauce soll weder süß sein, noch sollte der Ingwer durchschmecken, d. h. keine dieser Zutaten darf geschmacklich dominieren sie sollen lediglich die vielfältigen Aromen bereichern.

# *Ente an Scharfer Salsa von Morita Chilies*

## **Zutaten**

5		Enten, ganz
2	kg	Schweineschmalz
2	Ltr.	Wasser
		Salz
		Lorbeerblätter, nach Belieben
		Thymianzweige, nach Belieben
<hr/>		
		SALSA
20		Chile morita (getrocknete größere mexikanische Chilischoten, Schärfe mittel), ohne Samen
3		Knoblauchzehen
60	Gramm	Zwiebel, gehackt
1,2	kg	Geröstete und abgepellte, entkernte Tomaten, Grob gehackt
20	Gramm	Erdnüsse, ohne Schale und Häute
24	Gramm	Mandeln
2	Scheiben	Altbackenes Weißbrot, in Würfeln
1		Fertig gebackenen Tortillafladen, in Stückchen Zerbrochen
20	Gramm	Rosinen
45	Gramm	Mexikanische Kochschokolade, gerieben
1/2	groß.	Kochbanane, in Scheiben
4	Gramm	Zimtstange
14	Gramm	Zucker
70	Gramm	Schweineschmalz
1		Pimentkorn

1 Nelke  
5 Gramm Sesam  
5 Gramm Kreuzkümmel  
3/4 Ltr. Hühnerbrühe

---

ZUM ABRUNDEN DER  
SAUCE

80 Gramm Butter  
250 Gramm Sahne

### Zubereitung

In einem großen schweren Bräter die Enten mit Pfeffer, Salz, Zwiebel, Thymian und Lorbeer erst in Schweineschmalz anschmoren, dann mit dem Wasser ablöschen und 3 Stunden zugedeckt schmoren lassen. Das Fleisch sollte sehr weich sein.

In Butter folgenden Zutaten jeweils separat in einer großen Pfanne sautieren und beiseite stellen: Zwiebel (golden), Knoblauch (leicht Farbe annehmen lassen), Erdnüsse, Mandeln (golden rösten), Brotwürfel (golden), Tortillastücke (angebräunt), die Bananenscheiben (golden) und die Morita Chilies (angebräunt).

In einem anderen großen Topf die Hühnerbrühe erhitzen und folgende Zutaten einrühren: die angebratenen Moritaschoten, den Zimt, die sautierten Zwiebel, Knoblauch und die Tomaten, solange schmoren lassen bis die Moritas weich sind. Dann die restlichen Zutaten dazugeben (Rosinen, Nüsse, Mandeln, Brotwürfel, Tortillastücke, Nelken, Kreuzkümmel, Pfeffer, Bananenscheiben, Zucker, Sesam. Dick einkochen lassen und anschließend pürieren. Das fertige Püree in Schweineschmalz anschmoren, Schokolade einrühren und mit Salz abschmecken. Evtl. die Schärfe durch Zugabe von Chili justieren. Zuletzt die Sauce durchseihen, solange köcheln bis sie deutlich eindickt. Anschließend mit Sahne und Butterwürfelchen abrunden.

Enten entbeinen, tranchieren, mit der Sauce überziehen.

# *Ente auf Bordelaiser Art (Canard à la Bordelaise)*

## Zutaten

1,8 kg Ente  
Salz  
Pfeffer

---

### FÜR DIE FÜLLUNG

100 Gramm Weißbrot  
1/4 Ltr. Milch lauwarm  
1 Entenleber  
1 Bund Petersilie  
80 Gramm Oliven entkernt  
80 Gramm Steinpilze  
1 Knoblauchzehe  
Salz  
Pfeffer

---

### AUSSERDEM

4 Essl. Öl zum Braten oder  
40 Gramm - Margarine  
1/4 Ltr. Heißes Wasser

Öl oder Margarine im ausreichend großen Topf erhitzen. Ente darin auf allen Seiten in 5 Minuten anbraten. Nach und nach das heiße Wasser zugießen. Ente etwa 90 Minuten schmoren lassen. Zwischendurch mit dem Bratfond überschöpfen.

Ente aus dem Topf nehmen. Fäden entfernen. Warm stellen. Bratfond loskochen, abschmecken und extra reichen.

Beilagen: Steinpilze und Kartoffelkroketten.

## Zubereitung

Ente unter kaltem Wasser abspülen. Abtrocknen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben.

Für die Füllung Weißbrot in dünne Scheiben schneiden, in lauwarmer Milch einweichen und ausdrücken.

In der Zwischenzeit die unter kaltem Wasser abgespülte Entenleber und die gewaschene Petersilie hacken. Oliven und Steinpilze in Scheiben schneiden. Die geschälte Knoblauchzehe mit Salz zerdrücken. Alles zum eingeweichten Weißbrot geben. Salzen, pfeffern, gut mischen und abschmecken. Ente füllen. Zunähen.

Öl oder Margarine im ausreichend

# *Ente auf Gemüse*

## **Zutaten**

1,8	kg	Flugente
		Salz
1/4	Ltr.	Brühe
2		Birnen
2	Essl.	Zucker
1		Zimtstange
50	Gramm	Cranberries
1	Bund	Suppengrün
3	Essl.	Brotaufstrich 'Birnen- Schmaus'
125	ml	Sherry
750	Gramm	Grüne Bohnen
50	Gramm	Speckwürfel
1	Essl.	Öl
1	Essl.	Stärkemehl
		Pfeffer
2	Essl.	Butter o. Margarine
1	Pack.	Koriander

## **Zubereitung**

Ente innen und außen salzen. Mit der Brust nach unten auf die Fettpfanne des Backofens setzen. Brühe angießen. Bei 200 C 2 Stunden braten. Birne halbieren, entkernen, Stiel stehen lassen, in 1/4 l Wasser mit Zucker und Zimt aufkochen, 15 Min. ziehen lassen. Herausnehmen. Cranberries im Sud 15 Min. ziehen lassen. Nach 1 Std. Ente wenden, mit Birnenschmaus bestreichen, zerkleinertes Suppengrün und Sherry zufügen. Bohnen in Salzwasser garen. Speckwürfel in Öl auslassen. Ente warmstellen. Bratensaft durchsieben, entfetten, mit Wasser auf 1/2 l auffüllen, aufkochen. Mit Stärkemehl binden, salzen, pfeffern. Bohnen und Speck in zerlassenem Fett schwenken, salzen pfeffern. Koriander hacken (etwas zum Garnieren zurückhalten), darüberstreuen. Birnen mit Cranberries füllen. Ente mit Bohnen und Birnen anrichten, garnieren. Beilage: Klöße

# *Ente auf Gemüsebett*

## **Zutaten**

- 1 Ente,
- 4 Rippen Stangensellerie,
- 4 Karotten,
- 1 Zwiebel,
- 1 Essl. Olivenöl,
- Salz,
- Pfeffer,
- 200 ml Herber Weißwein,
- 1 Bund Schnittlauch

## **Zubereitung**

Ente in acht Teile teilen. Falls es sich um eine Wildente handelt, zwei Stunden in fließendes Wasser legen, um den Wildgeruch zu vermindern. Das Gemüse waschen, fein schneiden, in Olivenöl gut durchdämpfen, salzen, pfeffern. Die Entenstücke darauf legen, alles eine Viertelstunde durchdämpfen, mit dem Weißwein ablöschen. Den fein gehackten Schnittlauch begeben, gut vermengen. 1 1/2 Stunden in dem auf 150 Grad vorgeheizten Ofen braten. Gelegentlich umrühren. Eventuell etwas Fleischbrühe dazugeben.



# *Ente auf Ingwer-Gemüse-Nudeln*

## **Zutaten**

- 2 Entenbrüste (à 250 g)
- 5 Essl. Sojasauce
- 1/4 Teel. Sambal Oelek
- 4 Essl. Sesamöl
- 1 Essl. Honig
- 1 klein. Stück frische Ingwerwurzel
- 1 Pack. Chinesische Eiernudeln (250 g)
- 1/2 Teel. Kurkuma
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 6 Möhren
- 1 Glas Chopsuey (350 g)
- 2 Essl. Öl
- 100 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- Ingwerpulver

## **Zubereitung**

Entenbrust waschen, trockentupfen und die Haut rautenförmig einschneiden. Für die Marinade Sojasauce, Sambal Oelek, Sesamöl und Honig verrühren, Entenbrust damit einstreichen und 60 Minuten ziehen lassen.

Ingwer schälen und reiben. Eiernudeln nach Packungsanweisung mit Ingwer und Kurkuma im Kochwasser zubereiten. Frühlingszwiebeln putzen, Möhren schälen. Frühlingszwiebeln in Ringe, Möhren in Streifen schneiden. Chopsuey abtropfen lassen.

Entenbrust mit Marinade von beiden Seiten scharf anbraten und im vorgeheizten Ofen bei ca. 150 Grad 10-15 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Öl im Wok erhitzen, Frühlingszwiebeln und Möhren darin andünsten. Gegarte Eiernudeln und Chopsuey zufügen und anbraten. Gemüsebrühe angießen und alles mit Salz, Pfeffer und Ingwerpulver abschmecken.

Entenbrust in dünne Scheiben schneiden und auf den Ingwer-Gemüse-Nudeln anrichten.

# Ente auf Ingwer-Rhabarber

## Zutaten

1	Ente, möglichst französisch
<hr/>	
	FÜR DEN INGWER- RHABARBER
3 Stängel	Rotstieliger Erdbeer- Rhabarber In fingerdicke Stücke geschnitten
1 Essl.	Grüner Pfeffer
1 Essl.	Frischer Ingwer, gerieben
2 Essl.	Johannisbeergelee
1 Teel.	Zitronensaft
1	Zwiebel, fein gewürfelt
1/4	Orange, ungespritzt, mit Schale In Streifen geschnitten
1/4 Ltr.	Geflügelfond

## Zubereitung

Für den Ingwer-Rhabarber das Johannisbeergelee in einen Topf geben und solange kochen bis es fast anbrennt. Zitronensaft unterrühren. Rhabarber, Ingwer, grünen Pfeffer, eine Prise Salz zum Johannisbeergelee zufügen. Evtl. etwas reduzierte Gemüsebrühe angießen, um einen leichten Garprozess in Gang zu bringen. Rhabarber immer wieder wenden, bis er glasig ist und noch etwas 'Biss' hat. (Rhabarber ist wird sehr schnell zu weich und damit matschig!)

Für die Zubereitung der Ente diese halbieren, Brust von Keulen trennen, die Brust bleiben dabei im Ganzen. Keulen am Kniegelenk tief einschneiden (am Gelenk gart das Fleisch am langsamsten).

Die Rückgratknochen sehr klein hacken, mit Zwiebelwürfeln und Orange rösten. Mit Brühe aufgießen, 5 Minuten kochen, durch ein Sieb gießen, Brühe auffangen und zu einer schönen Jus reduzieren.

Die Entenstücke (Brust und Keulen) mit der Hautseite in einer Pfanne auf kleiner Flamme möglichst lange braten, damit das Fett abschmilzt. Wird die Haut braun, umdrehen und zwanzig Minuten bei 200°C im Ofen braten.

Ente mit Rhabarber auf einem Teller anrichten. Mit eingekochter Jus umgießen.

# *Ente auf Kürbis*

## **Zutaten**

- 1 Junge Ente
- 4 Schalotten
- 1/4 Ltr. Orangensaft
- 1 Essl. Butterflocken o.
- 1 Teel. Mehlbutter  
Zum Binden
- 1 klein. Hokkaidokürbis
- 1 Essl. Olivenöl
- 1 Teel. Curry
- 1 Teel. Gehackte Thymianblättchen
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1/4 Ltr. Gemüsebrühe
- 1 Bund Blattpetersilie
- 1 Knoblauchzehe
- Salz

## **Zubereitung**

Die Ente tranchieren. Brust und Keulen pfeffern, salzen und auf der Hautseite bei kleinem Feuer braten. Beginnt die Haut das Fett auszuschwitzen, kommen die Ententeile in den vorgeheizten Ofen (220°C).

Schalotten würfeln und nach 15 Min. zur Ente geben. Sind die Schalotten gebräunt, kommen der zerdrückte grüne Pfeffer und der Orangensaft dazu. Nach einer Gesamtzeit von ca. 30 Min. werden die Entenbrüste herausgenommen und der Fond entfettet.

Die Keulen bleiben bis zum Schluß im Ofen. Sie benötigen eine Garzeit von mind. 45 Min. Dann die Keulen herausnehmen und den Fond erneut entfetten.

Den Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwei Schalotten fein schneiden und in Olivenöl anbraten. Beginnen sie zu bräunen, den zerdrückten Knoblauch begeben. Dann die Kürbisstücke zugeben, mit der Gemüsebrühe auffüllen, mit Curry, Cayennepfeffer und Thymian würzen. Bei geschlossenem Deckel 15 bis 20 Min. dünsten.

Vor dem Anrichten mit gehackter Petersilie bestreuen. Die Ente mit der Soße und dem Kürbisgemüse anrichten.

# *Ente auf Zitronengrasspieß mit Mandarinensoße*

## **Zutaten**

100	Gramm	Cashewkerne
1		Aubergine
150	Gramm	Entenbrust
1	Bund	Frühlingszwiebeln
3		Mandarinen
1	Schale	Shii-Take Pilze
4		Trüffelkartoffeln
1	Bund	Zitronengras
1	Schale	Weintrauben grün&rot

## **Zubereitung**

Die Entenbrust in Würfel schneiden, auf entblätterte Zitronengrassstengel spießen, würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen bei 180°C garziehen. Die geputzten Frühlingszwiebeln im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und mit Salz und Pfeffer in einer Butterflocke nachschwenken. Die Trüffelkartoffeln in feine Scheiben reiben, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Die Cashewkerne in gesalzenem und gezuckertem Wasser einkochen und mehrmals mit Weißwein auffüllen. Für die Soße die Mandarinensegmente in Honig und Weißwein einkochen, mit Salz, Pfeffer und gehacktem Zitronengras verfeinern, pürieren, mit Butter aufmontieren und mit einem Schuß Calvados vollenden.

# *Ente Badische Art*

## **Zutaten**

1 1/2	kg	Ente (küchenfertig)
		Salz
		Pfeffer
		Basilikum
		Thymian
1		Brötchen entrindet
1		Apfel gerieben
1		Ei
2	Essl.	Rosinen (Sultaninen)
1	Essl.	Peetersilie gehackt
125	ml	Sahne
20	ml	-4 Zwetschgenwasser

## **Zubereitung**

Ente innen und außen mit Salz, Pfeffer und Kräutern einreiben. Leber schaben, Herz und Magen kleinschneiden Brötchen einweichen, ausdrücken, zerpfücken alles mit Apfel, Ei, Rosinen und Petersilie mischen salzen und würzen in die Ente füllen, Bauchöffnung zunähen. Ente im Bräter mit zwei Tassen heißem Wasser übergießen, im vorgeheizten Ofen bei 220 oC in etwa 90 Min. gar braten, dabei öfter begießen. Herausnehmen, warm stellen. Sahne in den Fond rühren, wenn nötig, etwas einkochen lassen, mit Zwetschgenwasser abschmecken.

Mit in Butter gebratenen, johannisbeergeleegefüllten Apfelingen und Kroketten servieren.

# *Ente Bayrisch-Surinamisch*

## **Zutaten**

- 1 Pack. Chinesische Trockenpilze  
Mu-Err-Pilze
- 1 Flugente küchenfertig,  
Am besten frisch
- 250 Gramm Geräucherter Schinken  
Oder magerer Bauchspeck  
(Bayerisch: Wammerl)
- 2 Lauchstangen
- 2 Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen  
Pflanzenöl
- 1 Dose Maronen
- 2 Äpfel, säuerlich  
Sojasauce  
Salz  
Weißer Pfeffer  
Sherry trocken
- 1 Bund Koriandergrün
- 5 Orangen  
Honig
- 2 Eigelbe  
Etwas Süße Sahne

## **Zubereitung**

Die chinesischen Trockenpilze waschen und ein paar Stunden in Wasser einweichen.

Die Ente innen und außen waschen, trocknen. Für die Füllung den Schinken würfeln. Lauch putzen, waschen und kleinschneiden. zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, den gewürfelten Schinken auslassen, dann Zwiebeln, Knoblauch, Lauch dazugeben und leicht anbraten. Dazu kommen die grob gehackten Maronen, die abgetropften und kleingeschnittenen Pilze und die gehackte Petersilie.

Nach ein paar Minuten einen guten Schuss Sherry dazugeben, dann die kleingeschnittenen Äpfel und kräftig Sojasauce einrühren. Nach Belieben pfeffern.

Den Backofen auf 210oC vorheizen. mit der Schinken-Gemüsemasse die Ente füllen,

einen Korianderzweig hinzugeben, die Entenöffnungen mit Dressiergarn zunähen, dabei den fetten Bürzel entfernen oder dranlassen, je nach Wunsch. Die zugenähte Ente außen pfeffern, salzen, mit etwas Öl einreiben, damit sie nicht im Ofen sofort anbrennt.

Die Ente in eine feuerfeste Form legen (Brust nach unten) und im heißen Ofen kurz anbräunen, dann auf 190oC herunterschalten und ungefähr 70 bis 80 Minuten braten. (Nach gut der Hälfte der Zeit umdrehen.) Nach einer Weile mit einer Mischung aus dem Saft der Orangen (etwa 2/3 davon) und Sherry begießen.

Danach immer wieder mit einer Kelle die Sauce in der Form über die Ente gießen. Kurz vor dem Ende der Garzeit die Ente mit Honig einpinseln, Temperatur auf 210oC erhöhen und Ente 4-5 Minuten schön bräunen.

Dann die Ente aus dem Ofen nehmen, Sauce abgießen, entfetten. Ente aufschneiden, Füllung herausnehmen. Die Ente in etwas Alufolie geickelt warm stellen und die Füllung in eine feuerfeste Form geben. Mit den verquirlten Eigelben übergießen. Mit dem restlichen Koriander garneiren und bei etwa 200oC kurz in den Ofen stellen.

Die beim Backen der Ente entstandene Sauce kurz aufkochen, die restliche Mischung aus Orangensaft und Sherry dazugeben. Einen kleinen Schuss süße Sahne dazurühren und nach Geschmack pfeffern.

Die Ente portionsgerecht aufschneiden und mit der Sauce und der Füllung als Beilage servieren. Damit es schöner aussieht, noch mit Orangenscheiben dekorieren.

Dazu gehört ein grüner Salat mit frischen Kräutern.

Am besten passt ein kräftiger, trockener Rotwein, zum Beispiel Chianti Classico.

Marianne Sägebrecth nennt Ihre 'Mischküche' bayrisch-surinamisch, weil sie als Kind sagte, sie käme aus Surinam. Sie dachte, es läge in Indien, bis sie entdeckte, dass es in Brasilien liegt.

Anmerkung von mir: Ich habe auf das Überbacken der Füllung verzichtet. Beim Zubereiten der Füllung habe ich ganz zum Schluss noch ein paar dünne Scheiben frischen Ingwer untergemischt. Die Sauce habe ich vor dem Zufügen des Orangensafts entfettet.

# *Ente Chinesisch mit Gekochtem Reis*

## **Zutaten**

- 1 Ente von 2 kg (z. B. Barbari) mit Entenklein  
Butterschmalz zum Braten  
Mehl zum Bestäuben
- 1 Tomate
- 100 Gramm Shiitake-Pilze
- 4 Gramm Glutamat
- 1 klein. Dose Ananasscheiben (ca. 200 G)
- Salz  
Pfeffer

## **Zubereitung**

Man bereite eine nicht zu fette Fleischente wie üblich vor und entbeine sie dann. Man koche aus den zerkleinerten Knochen und dem Entenklein eine kräftige kurze Brühe, die man mit Pfeffer und Salz schwach würzt. - Man schneide das Entenfleisch in Stücke, lasse sie in einer Kasserolle goldbraun anbraten und bestäube sie dann mit Mehl, das man mitrösten lässt, bis es gelb ist. Man gieße mit der Knochenbrühe auf, füge eine enthäutete frische Tomate, einige gehackte Pilze und 4 Gramm Glutamat hinzu und lasse alles eine halbe Stunde auf kleiner Flamme schmoren. - Man schneide einige Ananasscheiben auf Achtel, mische sie unter das Fleisch und lasse alles noch eine Viertelstunde schmoren. - Man reiche dazu locker und körnig gekochten Reis.



# Ente für 4

## Zutaten

8	Zwiebeln
2	Unbehandelte Orangen
2	Enten ca. 1,9 kg
	Salz
	Pfeffer
	Je 4 Zweige Thymian, Rosmarin und Salbei
4	klein. Möhren
250	Gramm Knollensellerie
300	ml Trockener Rotwein
500	ml Geflügelfond
6	Essl. Johannisbeergelee
	Soßenbinder für dunkle Soßen

## Zubereitung

4 Zwiebeln pellen und achteln. Die Orangen waschen und eine davon in Stücke schneiden. Die andere auspressen und den Saft beiseite stellen.

Die Enten innen und außen salzen und pfeffern. Zwiebeln, Orangenstücke und die Kräuterzweige in die Bauchhöhle geben.

Restliche Zwiebeln, Möhren und Sellerie putzen und würfeln. Gemüse in einen Bräter geben, die Enten darauf legen und im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene bei 210 °C (Umluft 200 °C, Gas Stufe 4) 20 Minuten braten. Die Hitze auf 185 °C reduzieren (Umluft 160 °C, Gas Stufe 3) und eine weitere Stunde braten.

Am Ende der Garzeit die Ente herausnehmen und im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Den Bräter auf den Herd stellen. Dann Rotwein, Orangensaft, Geflügelfond und Johannisbeergelee dazugeben, aufkochen und bei hoher Hitze 2 Minuten kochen.

Die Soße durch ein Sieb in einen zweiten Topf geben und entfetten. Aufkochen und mit etwas Soßenbinder andicken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ente mit der Soße servieren.

# *Ente im Kräutermantel*

## **Zutaten**

200	Gramm	Champignons braun
500	ml	Buttermilch
150	Gramm	Entenbrust
1		Töpfchen Himbeeren
1		Paprika Grün
1		Staudensellerie
1		Radicchio
1		Zwiebel

## **Zubereitung**

Aus Mehl, Milch, 2 Eiern, kleingehackter/m Petersilie, Dill, Schnittlauch, Pfeffer und Salz einen Teig herstellen. Die Entenbrust von ihrem Fett befreien, in Scheiben schneiden, würzen, mehlieren, in dem Teig wenden und in einer Pfanne mit Öl goldbraun braten. Den Staudensellerie in Scheiben, den Paprika in Streifen und die Zwiebel in Spalten schneiden und alles zusammen in Wasser mit einer Flocke Butter, Salz und Pfeffer blanchieren. Das Gemüse abgießen, auf einem Teller anrichten und das Fleisch darauf verteilen. Dazu wird kleingeschnittener Radicchio gereicht, der mit einem Dressing aus Sahne, Senf, Essig, Salz und Pfeffer angemacht wurde.

# *Ente im Reisrand*

## **Zutaten**

1	Bund	Brunnenkresse
2		Chicoree
1	Stück	Gouda
1		Entenbrust
3		Kartoffeln
200	ml	Pfeffer grün
2		Orangen
1	Tafel	Schokolade zartbitter
1	Schale	Tomaten klein

## **Zubereitung**

Die Entenbrust von der Haut befreien und in einer heißen Pfanne anbraten. Die Entenbrust in Streifen schneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Reis in Salzwasser einkochen, in einen gebutterten und mit Kresseblättern ausgelegten Ring füllen und in die Tellermitte stürzen. Die Tomaten halbieren, in Butter anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Soße Zucker karamelisieren, mit Cidre-Essig ablöschen, mit Sahne auffüllen, einigen Pfefferkörner dazugeben und mit Salz abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit geriebenem Gouda bestreuen.

# *Ente im Rotkohlbett auf Orangen-Walnuss-Karamel*

## **Zutaten**

1		Entenbrust
1	Bund	Frühlingsswiebeln
1		Galia Melone
1	Stück	Ingwerknolle
2		Kaktusfeigen
2		Orangen
1		Rotkohl
1	Pack.	Walnusskerne

## **Zubereitung**

Die Entenbrust auf der Hautseite einritzen, würzen, in Olivenöl anbraten, im Ofen garziehen und zum Anrichten aufschneiden. Den Rotkohl in feine Streifen schneiden, in Olivenöl anschwitzen, mit Rotwein und Cidre-Essig ablöschen, mit Zitronen- und Orangenabrieb, reichlich Honig, Nelke, Lorbeer, Salz und Pfeffer verfeinern und einkochen. Für die Soße braunen Zucker karamelisieren, mit Sahne auffüllen, die Orangenfilets und die Walnüsse dazugeben und mit Honig, Chili, Ingwerpulver, Salz, Pfeffer und einem Schuß Cointreau vollenden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikublatt garnieren.

# *Ente in Apfelwein*

## **Zutaten**

1		Barbarie-Ente, ca. 1,6 kg
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
100	Gramm	Schalotten
1/4	Ltr.	Apfelwein oder Cidre
2		Rote Äpfel
40	ml	Calvados
2		Crème double

## **Zubereitung**

Die Ente waschen, trockenreiben und innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Ente in einen Bräter legen und in den auf 250 Grad (Gas Stufe

4. vorgeheizten Ofen schieben, 30 Minuten backen. Dann die Hitze auf 150 Grad (Gas Stufe 2) herunterschalten und die Ente 1 Stunde weiterbraten.

Das ausgebratene Fett abgießen. Schalotten abziehen und in die Form geben, etwas Apfelwein angießen. Die Äpfel vierteln, entkernen und zufügen. Alles 45 Minuten weiterbraten. Den Apfelwein nach und nach dazugießen. Die Ente mit dem Calvados übergießen. Dann aus dem Bräter herausnehmen, auf den Rost legen und wieder in den Ofen schieben. Die Äpfel und Schalotten aus dem Sud nehmen und warm stellen.

Den Bratensud entfetten, offen einkochen lassen und mit Creme double verrühren. Zum Schluß. mit Salz abschmecken. Dazu passen Salzkartoffeln.

# *Ente in Gin-Sahne-Sauce*

## **Zutaten**

2		Entenbrustfilets
1	Teel.	Öl
200	ml	Süße Sahne
20	ml	Gin
		Salz
		Pfeffer, schwarz
15		Wacholderbeeren
2	Essl.	Sojasauce
1		Dill-Zweig, frischer

## **Zubereitung**

Entenbrustfilets waschen, trockentupfen und die Haut mit einem sehr scharfen Messer kreuzweise einschneiden. Dabei nicht zu tief schneiden, damit das Fleisch nicht verletzt wird.

Öl in einer Pfanne erhitzen und zunächst auf der Hautseite 7-10 Minuten knusprig braten.

Die Filets umdrehen, die nun oben liegende Hautseite salzen und pfeffern, weitere 4 Minuten braten.

Währenddessen die Wacholderbeeren zerdrücken und kleinhacken. Entenbrust aus der Pfanne nehmen und jeweils in Alufolie einwickeln, warmstellen (Hautseite nach oben).

Die Wacholderbeeren ins heiße Fett geben, den Gin hinzufügen und sofort anzünden. Vorsicht, die Flamme ist meterhoch. Die brennende Pfanne etwas rütteln, nach Erlöschen der Flamme Bratenfond mit der Sahne ablöschen. Mit der Sojasauce und Pfeffer abschmecken, einkochen lassen. Zum Schluss die Flüssigkeit aus der Alufolie der eingewickelten Entenbrüste zu der Sauce geben.

Die Entenbrüste auf Tellern anrichten, mit etwas Sauce übergießen. Restliche Sauce mit Dill garnieren und separat dazu reichen. Tip: Zum Flambieren benutzen Sie am besten lange Streichhölzer. Dazu reichen Sie: Weißbrot oder Kartoffelkroketten Dazu trinken Sie: Rotwein

# Ente in Grüner Chilisosse

## Zutaten

4	Stücke	Entenbrust
4		Grüne Serrano-Chilis, entkernt und In Ringen
225	Gramm	Tomatillos oder grüne Tomaten Entkernt und gehackt
1		Gehackte Zwiebel
2		Zerdrückte Knoblauchzehen (Geriebene Schale von 1/2 Zitrone, wenn Grüne Tomaten verwendet werden)
150	ml	Hühnerbrühe
2	Essl.	Frisch gehackter Koriander
2	Teel.	Klarer Honig Salz und Pfeffer
1	Essl.	Pfeilwurz (oder andere Stärke)
1	Essl.	Wasser

## Zubereitung

Tomatillos haben ein kräftiges bitteres Aroma und eine papierartige Außenhülle, Beim Kochen verliert sich das Bittere, aber der zitronenähnliche Geschmack bleibt erhalten. Sie sind auch in Dosen zu haben. Grill auf mäßig hohe Temperatur vorheizen. Chilis, Tomatillos oder Tomaten, Zwiebel, Knoblauch und Zitronenschale je nach Bedarf in die Küchenmaschine geben und pürieren. Durch ein feines Sieb in einen Topf streichen, nach und nach mit Brühe aufgießen. Chilimischung 4 Min. unter gelegentlichem rühren behutsam aufwärmen. Koriander, Honig und Gewürze unterrühren. Pfeilwurz mit Wasser zusammen in den Topf geben und unter ständigem Rühren kochen, bis die Soße eindickt und klar wird.

Warmstellen. Entenbrust saubertupfen, überschüssiges Fett abschneiden und mit einer Gabel in die Haut stechen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Entenbrust mit der Haut nach oben auf ein Grillblech legen und 25 Min. garen, mindestens einmal wenden. Zum Servieren etwas Chilisoße in jeden Teller geben und Entenbrust in Scheiben schneiden. Fächerförmig neben Salsa roja anordnen, zusätzliche Soße getrennt reichen. Mit Korianderzweigen garnieren.

INFO: Pfeilwurz ist eine Stärke, welche man zum eindicken von Saucen nimmt, welche nicht kochen dürfen.

# *Ente in Honig-Pfeffer-Sauce mit Karamellisiertem Rotkohl*

## Zutaten

---

		ENTE
1		Ente von 1800-2000 g
		Salz, Pfeffer
1		Boskop-Apfel
1		Zwiebel
1	Zweig	Majoran
1	Essl.	Ö
1	Essl.	Honig

---

		SAUCE
2	Essl.	Öl
		Flügel und Hals der Ente
200	Gramm	Wurzelgemüse (Sellerie, Möhre, Zwiebel)
		Salz, Pfeffer
1		Apfel
1	Teel.	Zucker
250	ml	Rotwein
500	ml	Geflügelfond
100	ml	Portwein
1	Zweig	Majoran
1	Teel.	Pfefferkörner
1		Lorbeerblatt
1	Essl.	Honig

---

		ROTKOHL
1	kg	Rotkohl, in dünnen Streifen
150	Gramm	Zucker
250	ml	Rotwein
150	ml	Portwein
200	ml	Rotweinessig
100	Gramm	Johannisbeergelee
1	Teel.	Salz



1	Gewürzbeutel (*)
150 Gramm	Gänseschmalz
1	Boskop-Apfel, feingewürfelt
1	Zwiebel, mittelgroß, in Feinen Streifen

---

	PÜREE
500 Gramm	Sellerie-Würfel
1/2	Zitrone, Saft
	Salz
50 Gramm	Butter

## Zubereitung

(\*) Mit 30 Pfefferkörnern, 10 Wacholderbeeren, 5 Piment-Körner, 2 Lorbeerblättern, 5 kleine Nelken, 1 Anisstern.

Für die Sauce Flügel und Hals der Ente in walnussgroße Stücke schneiden und in etwas Öl rundherum kräftig anbraten. Das Wurzelgemüse, den geviertelten Apfel, Majoran und etwas Zucker dazu geben. Pfeffern und salzen. Dann mit Rotwein und Portwein mehrmals ablöschen. Mit Geflügelfond auffüllen und mindestens zwei Stunden leise köcheln lassen. Evtl. zwischendurch etwas heißes Wasser nachgießen. Dann alles durch ein Sieb passieren.

Die Ente in lauwarmem Wasser gründlich waschen, trocken tupfen, innen und außen salzen und pfeffern. Mit dem geviertelten Apfel, der geviertelten Zwiebel und dem Majoranzweig füllen. Mit Küchengarn die Beine mit dem Steiß eng zusammen binden. Die Ente mit Öl einreiben, mit dem Rücken nach unten in eine Bratform legen, 250 ml leicht gesalzenes Wasser angießen und für zunächst 90 -120 Minuten (je nach Größe der Ente) in den 160 Grad heißen Ofen geben. Zwischendurch mit dem eigenen Bratensaft begießen. Nach 120 Minuten den Ofen auf 180 -200 Grad stellen, damit eine kräftigere Bräunung entsteht. Weitere 30 Minuten garen.. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit die Ente mit Honig bepinseln. Zum Schluss die Ente aus der Bratform nehmen und warm stellen. Aus der Form das Fett abgießen, den Bratensatz mit Rotwein löschen, kräftig aufkochen und zu obiger Sauce geben.

Nun die Sauce kräftig einkochen, mit Honig abschmecken, mit einigen grünen Pfefferkörnern und etwas Balsamico abschmecken. Nach Geschmack mit etwas Soßenbinder eindicken.

Für den Rotkohl in einem Topf mit möglichst großem Durchmesser 150 g Zucker hellbraun karamellisieren. Diesen Karamell mit dem Rotwein und dem Portwein loskochen. Die Rotkohlstreifen dazu geben. Mit dem Rotweinessig befeuchten und alles im Topf vermischen. Jetzt den Gewürzbeutel dazu geben und etwas Salz. Mit Deckel rund 45 Minuten köcheln, ab und zu rühren. Bei Bedarf fehlende Flüssigkeit durch Rotwein ersetzen.

Unterdessen in einem Töpfchen die Apfelwürfel mit den Zwiebelstreifen im Gänseschmalz 5 Minuten weich dünsten. Diese Mischung kommt an den Rotkohl, wenn dieser fast gar ist.

Abgeschmeckt wird mit dem Johannisbeergelee, Salz und evtl. etwas Rotweinessig. Sollte zum Schluss noch zu viel Flüssigkeit im Topf sein, einfach einige weitere Minuten ohne Deckel kochen. Der Rotkohl sollte nicht matschig sein, sondern noch eine klare Struktur haben und geschmacklich eine Harmonie zwischen leichter Säure und angenehmer Süße aufweisen.

Für das Püree die Sellerieknolle in walnussgroße Stücke schneiden und diese sofort in kochendem Wasser mit etwas Zitronensaft und Salz weich kochen. Dann aus dem Wasser nehmen, mit dem Zauberstab pürieren. Frische Butter darunter rühren, mit Salz und etwas Muskat abschmecken.

Anrichten: Geben Sie auf eine Tellerseite ein Stück Entenbraten (Brust oder Keule), auf die andere Seite je einen kräftigen Klacks Rotkohl und Selleriepüree. Gießen Sie um den Entenbraten herum etwas Sauce an.

Getränk: Ewald Hinterding empfiehlt einen ein württembergischen Rotwein, und zwar einen Lemberger vom Weingut Kistenmacher-Hengerer in Heilbronn.

Tipps:

Tipp 1: Bei Hinterding muss es die etwas teurere Barbarie-Ente sein, aber dieses Gericht gelingt auch hervorragend mit der günstigeren tiefgefrorenen 'Land-Ente'.

Tipp2: Dieses Gericht eignet sich auch hervorragend als weihnachtlicher Hauptgang.

# Ente in Kirschsauce mit Kroketten

## Zutaten

1		Ente, küchenfertig, frisch (ca. 2500 g)
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
1	Essl.	Beifuß, getrockneter
2	Stängel	Thymian, frisch
1/2	Ltr.	Brühe, kochend heiße (ca.)
1	Pack.	Entsteinte Sauerkirschen (Füllmenge 350 g, Abtropfgewicht 180
125	ml	Rotwein, trocken
1	Schuss	Nelkenpulver
1	Schuss	Zimt,
2	Essl.	Sahne, süße (50 g)
1	Essl.	Mandeln, abgezogene Geriebene

---

AUSSERDEM ALS  
BEILAGE  
Kroketten.

## Zubereitung

Die Ente unter fließendem kaltem Wasser waschen (dabei sichtbares Fett abschneiden) und mit Küchenpapier trockentupfen. Das Salz, den Pfeffer und den Beifuß mischen und die Ente damit innen und außen kräftig einreiben. Den Thymian in die Bauchhöhle legen. Die Ente mit der Brustseite nach unten in eine entsprechend große Ofenform legen, in die vorgeheizte Backröhre schieben und bei 200 Grad insgesamt 60 -70 Minuten braten. Bei Bedarf heiße Brühe angießen. Nach der halben Garzeit die Ente umdrehen. Wer eine besonders knusprige Haut haben möchte, sollte die Ente mit Salzwasser bestreichen. Die Sauerkirschen auf ein Sieb zum Abtropfen geben, die Hälfte davon pürieren. Den aufgefangenen Saft mit dem Wein erhitzen und 2 - 3

Minuten einkochen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken, die ganzen und die pürierten Sauerkirschen dazugeben. Unter die heiße Sauce die Sahne und die Mandeln rühren. Nach Beendigung der Bratzeit die Ente zerteilen, mit der Kirschsauce und den inzwischen vorbereiteten Kroketten servieren.

Extra-Tip: Als ein raffiniertes Gewürz für Schmalzbrote, Käse- und Eierspeisen empfiehlt sich diese Mischung: 5 g Beifuß, 3 g Basilikum, 3 g Thymian, 2 g Rosmarin fein verreiben, durch ein Sieb geben und bei Bedarf verwenden. Wer Salz meiden muß, hat damit einen sehr guten Ersatz. Die Gewürzmischung läßt sich im geschlossenen Glas lagern.

# Ente in Kokos-Creme

## Zutaten

400	Gramm	Entenbrust
2		Knoblauchzehen
1	Stängel	Frischer Koriander
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Sojasauce
1	Essl.	Honig
16		Cocktailtomaten
4		Zitronenblätter
300	Gramm	Ananas geschält
3	Essl.	Öl
1	Essl.	Rote Currypaste
400	ml	Ungesüßte KokosmilchDose
2	Essl.	Fischsauce
12		Basilikumblätter

## Zubereitung

1. Entenbrust kalt abbrausen und trockentupfen. Knoblauch abziehen, mit Koriander, Salz und Pfeffer im Mörser zerreiben. Mit Sojasauce und Honig verrühren. Fleisch rundum einreiben, zugedeckt etwa eine Stunde marinieren.

2. Elektro-Ofen auf 200 oC vorheizen. Entenbrust auf dem heißen Gitterrost (die Fettpfanne darunter) mit der Hautseite nach oben je nach Dicke 15-20 Minuten braten. (Gas: Stufe 3)

3. Tomaten und Zitronenblätter waschen. Blätter klein schneiden. Die Ananas vierteln, harten Strunk und die braunen

Augen herausschneiden. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke teilen.

4. Fleisch in 3 cm lange und 1/2 cm breite Scheiben schneiden. Das Öl in einem Topf oder Wok erhitzen, Currypaste und 5 EL Kokosmilch zufügen. Eine Minute bei milder Hitze köcheln.

5. Fleisch, Ananas, Fischsauce, Zitronenblätter und restliche Kokosmilch unterrühren, 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren lassen. Zuletzt Tomaten und Basilikumblätter unterheben.

Als Getränk helles Bier oder Weißwein.

# *Ente in Orangensauce*

## **Zutaten**

- 2 groß. Unbehandelte Orangen
- 1 Ente 2,5 kg
- Salz
- Pfeffer a.d.Mühle
- 2 Essl. Butterschmalz
- 40 Gramm Zucker
- 5 Essl. Weißweinessig
- 1 Essl. Rotes Johannisbeergelee
- 1/2 Ltr. Geflügelfond
- 25 Gramm Butter
- Orangenlikör nach Belieben

## **Zubereitung**

1 Eine Orange mit einem Sparschäler schälen und die Schale in ca. 3 Cm lange Stücke schneiden. Die Stücke in feine Streifen schneiden und 1 Minute lang in kochendes Wasser geben. Herausnehmen, kalt Abschrecken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen Die Orange Auspressen und den Saft beiseite stellen. 2 Die Ente waschen und abtrocknen. Die Flügelspitzen (1. und 2. Glied) mit der Geflügelschere abschneiden. Die Ente innen und außen Mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Keulen auf dem Bauch, die Flügel Auf dem Rücken mit Küchengarn zusammenbinden. Die Brust und um die Keulen herum mehrmals mit einem Messer mehrmals einstechen. 3 Butterschmalz in einem Bräter zerlassen. Ente hineinlegen und im Vorgeheizten Backofen bei 225 GradC auf dem Rücken liegend 20 Minuten Braten. Die Temperatur auf 180 GradC reduzieren und die Ente auf jeder Seite weitere 30 Minuten braten, zuletzt nochmals 20 Minuten auf dem Rücken liegend. Nach dem Braten einen Holzlöffel in die Öffnung der Ente stecken, schräg halten, damit der Saft in den Bräter fließen Kann. Die Ente warm stellen. 4 Die Flüssigkeit, die sich im Bräter gesammelt hat, entfetten. Dazu Das Fett vorsichtig mit einem Löffel abschöpfen oder die Flüssigkeit In eine Fettkanne geben. Kurz warten, bis sich alles Fett oben Gesammelt hat und die fettfreie Sauce unten ausgießen. 5 Zucker und Essig in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und so Langerühren, bis die Flüssigkeit teeartig und sirupartig geworden ist. Dann das Johannisbeergelee, den Orangensaft, den entfetteten Bratensaft und den Geflügelfond zugeben und drei Minuten Weiterköcheln lassen. 6 Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit einem Schneebesen einrühren. Die orangenschalen zugeben und nach Belieben Mit Orangenlikör verfeinern. Die zweite Orange filetieren. Die Ente Mit den Orangenfilets anrichten und die Sauce getrennt dazu reichen. Als Beilage eignen sich Mandelkrokettchen, Zuckererbsen oder Broccoli Und Karotten.

# Ente in Reispapier

## Zutaten

400	Gramm	Entenbrustfilet
200	Gramm	Bambussprossen (Glas)
200	Gramm	Egerlinge Braune Champignons
100	Gramm	Austernpilze
1	Bund	Koriander
2		Knoblauchzehen
2		Zucchini
6	Essl.	Hoisinsauce
6	Essl.	Reiswein Salz Pfeffer
20	Scheiben	Reispapier Durchmesser 22 Cm
2	Essl.	Zwiebeln geröstet Hoisinsauce zum Dippen

## Zubereitung

Entenbrustfilets längs halbieren, dann quer in feine Streifen schneiden. Bambussprossen abtropfen lassen. Pilze putzen. Egerlinge in Scheiben, Austernpilze in Streifen schneiden. Korianderblättchen grob zerhacken. Knoblauchzehen schälen. Bambussprossen grob zerkleinern. Zucchini waschen und die Enden abschneiden. Erst längs in Scheiben, dann quer in feine Streifen schneiden.

Die Hälfte des Öls in eine Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin von beiden Seiten goldbraun braten, herausnehmen und beiseite stellen. Restliches Öl erhitzen. Pilze darin bei mittlerer Hitze

unter Rühren braten, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Knoblauch dazupressen . Hoisinsauce, Reiswein, Bambussprossen, Entenbrustfilets und Koriander hinzufügen und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

Backofen auf 100GradC vorheizen. eine große Schüssel mit kaltem Wasser füllen. 1 Blatt Reispapier darin etwa 1 Minute einweichen. Das Reispapier auf ein Brett legen. Etwas von der Fleisch-Pilz-Mischung sowie von den Zucchiniestreifen in die Mitte geben. Die beiden Seiten über die Füllung klappen und das Reispapier von unten her aufrollen.

Die fertige Rolle auf einen Teller legen, mit einem zweiten Teller beschweren und im Ofen warm halten. Nach und nach alle Reispapierblätter füllen. Die fertigen Rollen aus dem Ofen nehmen, halbieren und vor dem Servieren mit gerösteten Zwiebeln bestreuen.

# *Ente in Rosmarin-Orangensauce mit Rosinen-Trauben-Confit*

## **Zutaten**

1	klein.	Ente, weiblich
125	ml	Rotwein
2		Schalotten, feingehackt
2	Essl.	Karotte, feingewürfelt
2	Essl.	Sellerie, feingewürfelt
1	Teel.	Bio-Gemüsebrühenpulver
1		Orange, Schalenabrieb und Saft
1		Rosmarinzweig
40	ml	Orangenlikör
1	Essl.	Butter
		Salz und Pfeffer

---

### ROSINEN-TRAUBEN-CONFIT

100	Gramm	Möglichst kernlose, weiße Trauben
50	Gramm	Rosinen
2	Essl.	Balsamicoessig
1	Teel.	Honig
3	Essl.	Brauner Rohrzucker
1/2	Teel.	Englisch-Senfpulver
1	Teel.	Grober Pfeffer
1	Teel.	Butter

ablöschen und etwas reduzieren. Senfpulver zugeben und mit Butter binden. Während des Erkalts immer wieder umrühren.

Zu der Ente und dem Confit passt Reis.

## **Zubereitung**

Die Ente mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Brust legen und anbraten, dann rundum bräunen und in den auf 200° vorgeheizten Ofen geben. Die Ente dabei auf die Keule legen, nach der Hälfte der Zeit auf die andere Keule, damit die schneller garende Brust schön zart bleibt. Nach 10 Minuten das gewürfelte Gemüse und die Zwiebel dazu geben.

Zwischendurch immer wieder mit etwas Wasser begießen, nach etwa 50 Minuten mit Rotwein, Orangensaft und Likör ablöschen. Nach weiteren 10 Minuten aus dem Ofen nehmen, die Ente warmstellen, Orangenschale und Rosmarin zum Fond geben und um die Hälfte einkochen. Anschließend das Fett mit einem Löffel abschöpfen und die Sauce mit etwas Butter binden.

Rosinen-Trauben-Confit: Trauben und Rosinen in etwas Butter anbraten, Honig und Zucker zufügen und beides karamellisieren lassen. Mit Essig

# *Ente in Walnussauce - Fesendschan*

## **Zutaten**

- 2 groß. Zwiebeln (ca. 120 g)
- 5 Gramm Butter
- 1 Teel. Gelbwurz (Kurkuma)
- 400 Gramm Walnusskerne
- 1 Ltr. Wasser
- 2 Teel. Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 1 Flugente (ca. 2,5 kg)
- 5 Gramm Butter
- Saft von 2 Granatäpfeln  
(oder 3 EL.Grenadine)
- 3 Essl. Zitronensaft
- Zucker nach Geschmack  
(ca.
- 50 G)

## **Zubereitung**

Zwiebeln in dicke Ringe schneiden, im großen Topf in Butter goldgelb anbraten. Gelbwurz zugeben. Inzwischen Walnusskerne (einige zum Garnieren zurücklassen) mahlen. Walnüsse, Wasser, Salz und Pfeffer mit den angebratenen Zwiebeln im Topf gut vermengen und teilweise bedeckt 45 Minuten leise kochen lassen. Inzwischen Entenbeine abtrennen Entenbrust vorsichtig vom Knochen lösen, in vier Stücke schneiden. Alle Fleischteile von beiden Seiten in Butter kräftig anbraten, in die Walnussauce legen. 90 bis 120 Minuten bei kleiner Flamme im geschlossenen Topf garen. Zwischendurch vorsichtig umrühren. Ist die Flüssigkeit stark eingekocht, evtl. etwas Wasser nachgeben. (Vorsicht, die Sauce soll sämig sein!) Nach der Garzeit setzt sich Fett aus den Nüssen auf der Sauce ab, dieses weitgehend abschöpfen. Sauce mit Granatapfelsaft, Zitronensaft und Zucker abschmecken, alles noch einmal 30 Minuten durchziehen lassen. Granatapfelsaft kann man durch Grenadine (Granatapfelsirup) ersetzen, dann jedoch mit weniger Zucker und mehr Zitronensaft abschmecken. Fleisch mit der Sauce servieren, mit Walnusskernen verzieren. Gekostet wird mit Gabel und Löffel, ein Messer ist nicht nötig, das Fleisch ist ganz mürbe.



# *Ente in Wein*

## **Zutaten**

1		Deutsche Markenente
		Salz und schwarzer Pfeffer
500	Gramm	Kleine, feste Champignons
100	Gramm	Durchwachsener Räucherspeck
300	Gramm	Schalotten
3	Essl.	Öl
2		Knoblauchzehen
3	Essl.	Mehl
1/2	Ltr.	Rot- oder Weißwein
2		Lorbeerblätter
4	Zweige	Thymian
		Thymian zum Garnieren
1/2		Unbehandelte Zitrone

## **Zubereitung**

Die Ente waschen und in 8 oder 10 Teile zerlegen, dabei häuten und das Fett großzügig ausschneiden. Die Teile rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben.

Die Champignons putzen, den Speck klein würfeln, die Schalotten schälen und zerteilen. Speck und Schalotten mit 2 EL Öl in einen sehr breiten Schmortopf oder Bräter geben. Bei mittlerer Hitze den Speck auslassen und die Schalotten goldbraun braten. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Dann die Schalottenmischung mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen, das Fett im Topf zurücklassen. Die Champignons in dem Fett unter Rühren goldbraun braten, ebenfalls herausnehmen.

Noch 1 EL Öl in dem Topf erhitzen, die Ententeile darin nach und nach rundherum anbraten. Das Mehl darüberstäuben und anschwitzen, nach und nach den Wein unterrühren. Schalottenmischung, Lorbeer und Thymian hineingeben, bei mittlerer Hitze zugedeckt etwa 40 Minuten köcheln.

Dann die Champignons einrühren, alles bei starker Hitze offen noch etwa 10 Minuten köcheln lassen. Mit abgeriebener Zitronenschale, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, mit Thymian garniert servieren.

Beilage: frisches Weißbrot oder Bauernbrot

# *Ente in Wein-Dillcreme*

## **Zutaten**

1		Ente (ca. 1,7kg)
375	ml	Weißwein
		Salz
1	Bund	Suppengrün
1		Zwiebel gespickt mit
2		Gewürznelken
2	Essl.	Mehl
125	Gramm	Sauerrahm
		Weißer + schwarzer Pfeffer
1		Eigelb
2	Bund	Dill

## **Zubereitung**

Ente waschen und in Portionsstücke schneiden (der Länge nach aufschneiden, Rückgrat entfernen, Brustteile, Keulen und Flügel ausschneiden).

In einem großen Topf den Wein zusammen mit 1/2 l Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen. Die Entenstücke hineingeben, das geputzte Suppengrün und die gespickte Zwiebel zufügen und zugedeckt etwa 70 Min. köcheln lassen. Das Entenfett dann abschöpfen, in einen kleinen Topf geben und das Mehl darin anschwitzen. Es darf sich aber nicht bräunen. Mit 1/2 l Entenbrühe ablöschen und glattrühren. 15 Min. köcheln. Den Sauerrahm unterziehen, mit den zwei verschiedenen Pfeffersorten abschmecken und mit dem Eigelb legieren. Den feingehackten Dill unterrühren. Die Entenstücke auf eine vorgewärmte Platte legen und mit der Wein-Dillcreme überziehen.

# *Ente in Wildbeize mit Sauerkrautfüllung*

## **Zutaten**

1 Ente (ca. 2 kg, mitsamt  
Ihrer Innereien und dem  
Hals)

---

### FÜR DIE MARINADE

80 Gramm Sellerie  
80 Gramm Möhren  
80 Gramm Zwiebeln  
1 Walnussgroßes Stück  
Frischer  
Ingwer  
2 Knoblauchzehen  
1 Teel. Wacholderbeeren  
1 Teel. Nelken  
1 Teel. Piment  
1 Teel. Pfefferkörner  
1 Teel. Thymian  
1 Teel. Korianderkörner  
2 Lorbeerblätter  
1 Teel. Salz  
1 Essl. Zucker  
375 ml Rotwein  
125 ml Rotweinessig

---

### FÜR DIE FÜLLUNG

60 Gramm Möhren  
60 Gramm Porree  
60 Gramm Sellerie  
300 Gramm Sauerkraut  
2 Essl. Gäneschmalz

---

ZUM WÜRZEN DER  
ENTE  
Salz

## Pfeffer

---

### FÜR DIE SAUCE

- 1 Essl. Butter
- 1 Essl. Olivenöl
- 1 Teel. Butter
- 1 Teel. Mehl
- 1 Teel. Speisestärke (eventuell)

### Zubereitung

Die Ente gut waschen und trocknen, das Fett entfernen. Fettdrüse herausschneiden. Flügelspitzen abschneiden und mit den Innereien kühl stellen. Dann die Marinade zubereiten. Sellerie, Möhren, Zwiebeln und Ingwer fein würfeln. Knoblauchzehen ungeschält zerdrücken. Alle restlichen Gewürze, Wein und Essig zum gewürfelten Gemüse geben, einmal aufkochen, dann abkühlen lassen. Ente mitsamt der Marinade in einen Gefrierbeutel geben, Beutel gut verschließen. Ente unter mehrmaligem Wenden mindestens 24 Stunden in der Beize liegen lassen. Am nächsten Tag zuerst die Sauerkrautfüllung zubereiten. Dazu Möhren, Porree und Sellerie grob in Dreiecke schneiden oder würfeln und mit dem Sauerkraut in Gänseschmalz 20 Minuten schmoren. Dann die Ente aus der Beize nehmen, salzen, pfeffern und mit dem abgekühlten Sauerkraut füllen. Die Ente in den Backofen geben und bei 200° (Gas 3) etwa 2 Stunden im Backofen braten, je nach Größe auch etwas länger. Wenn die Ente im Ofen ist, die Sauce zubereiten. Dazu zuerst die Beize durch ein Sieb gießen. Flüssigkeit und Gemüse aufheben. Entenhals und Flügelspitzen grob hacken, Innereien (außer der Leber) grob hacken und im Fett kräftig anbraten. Wenn das Fleisch Farbe angenommen hat, das Gemüse aus der Beize zugeben und so lange bei mittlerer Hitze braten, bis es Farbe angenommen hat. Mit der Beize ablöschen und bei offenem Topf und bei mittlerer Hitze auf ungefähr 1/4 l Sauce einkochen lassen. Bei Bedarf zwischendurch etwa 1/2 l Wasser zugießen. Aus dem Mehl und der Butter eine Mehlbutter kneten. Wenn die Ente gar ist, die Sauce durch ein Sieb gießen, mit der Mehlbutter binden und zu der Ente servieren.

# *Ente in Wirsing*

## **Zutaten**

1		Wirsingkohl a ca. 1 kg
1		Zwiebel
3	Essl.	Butterschmalz
200	ml	Fleischbrühe
100	ml	Weißwein
2		Entenkeulen
2		Entenbrüste
		Salz
		Pfeffer

## **Zubereitung**

Wirsing putzen, waschen, vierteln, Strunk entfernen und die Kohlviertel in Streifen schneiden.

Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in 1/3 vom heißem Butterschmalz glasig dünsten. Wirsing dazugeben, Brühe und Wein angießen und zugedeckt dreißig Minuten schmoren lassen.

Restliches Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Entenkeulen und -brüste auf allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei geringer Hitze (die Entenbrust zwanzig Minuten, die Entenkeulen dreißig Minuten) schmoren lassen.

Entenbrüste und -keulen zum Wirsing geben und weitere fünf Minuten mitschmoren lassen.

Entenfleisch auf dem Wirsing anrichten. Dazu Salzkartoffeln reichen.

# *Ente Lübscher Art*

## **Zutaten**

2	kg	Ente jung
1	Essl.	Butter
		Salz
		Pfeffer
1		Entenleber
1/4	Ltr.	Weißwein
100	Gramm	Rosinen
20	ml	Rum
3		Äpfel säuerlich
1	Essl.	Entenfett
200	Gramm	Weißbrotwürfel
		Kardamom
		Salbei
		Zimt
3	Essl.	Weißwein

## **Zubereitung**

Rosinen in Rum einweichen, ziehen lassen. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, würfeln. Entenfett erhitzen, Apfelwürfel andünsten, Brotwürfel dazugeben, mit Salz und Gewürzen abschmecken.

Eingeweichte Rosinen dazugeben, einige Esslöffel Weißwein angießen, dass eine geschmeidige Masse entsteht.

Ente waschen, abtrocknen, innen mit Salz und Pfeffer einreiben. Füllung in die Ente Geben, 1 Esslöffel für die Sauce zurückbehalten. Öffnung mit einem Baumwollfaden zunähen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. In einer Schmorpfanne Butter erhitzen, Ente von allen Seiten anbraten. Topf verschließen, in den Backofen stellen. Ente 30 Minuten braten, Deckel abnehmen, Ente mit der Brustseite oben weitere 45 Minuten braten. Mit Bratensaft begießen. Fertige Ente aus dem Topf nehmen, warm stellen.

Bratensaft entfetten, Leber würfeln, im Fond andünsten. Restliche Füllung dazugeben, mit Weißwein aufgießen, einkochen.

Füllung aus der Ente nehmen, in Scheiben schneiden. Ente tranchieren, mit Füllung und Sauce reichen.

# Ente mit Äpfel und Maronen

## Zutaten

200	Gramm	Maronen, (aus der Dose)
1		Junge Ente, (küchenfertig)
1		5 kg, oder eine ca. Flugente)
		Salz
		Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1	Teel.	Getrockneter Majoran
1		Apfel (150 gz. B. Jonathan)
3	Essl.	Olivenöl
100	ml	Helles Bier
100	ml	Geflügelbrühe
60	Gramm	Creme fraiche

## Zubereitung

Enten gibt es jederzeit für wenig Geld tiefgefroren oder frisch zu kaufen, greifen Sie also öfter einmal zu und servieren Sie dieses festliche Geflügelgericht. Saftiger Rotkohl ist die klassische Beilage dazu.

1. Den Elektro-Ofen auf 225GradC vorheizen. Die Ente waschen und mit Küchenpapier abtrocknen. Die Fettlappen abschneiden. Die Ente innen und außen salzen und pfeffern, innen zusätzlich mit Majoran würzen.
2. Den Apfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Den Apfel in grobe Stücke schneiden. Mit den gut abgetropften Maronen in die Ente füllen, diese mit Küchengarnt zunähen oder zustecken.
3. Das Olivenöl in einen großen Bräter geben, die Ente mit den Rücken nach oben hineinlegen. In den heißen Ofen schieben etwa 40 Minuten braten (Gas Stufe 4) Mehrmals mit Bratensaft übergießen.
4. Wenn der Rücken braun ist, die Ente umdrehen und weitere 40 Minuten braten, erneut mehrmals mit Bratensatz beträufeln. Den Ofen auf 250GradC (Gas Stufe 5) hochschalten, die Ente mit Bier übergießen, noch 10 Minuten braten.
5. Die Ente tranchieren(Garn entfernen, die Füllung extra anrichten) und warm stellen. Vom Bratensatz das Fett abschöpfen, den Bratensatz mit Brühe und Creme fraiche loskochen. Abschmecken, mit Fleisch und Füllung anrichten.

## Beilagen-Empfehlung:

Zu diesem festlichen Geflügelessen sollten Sie Kartoffelklöße (selbstgemacht oder aus der Packung) und Apfel-Rotkohl reichen. Beides können Sie zubereiten, während die Ente brät.

## T I P:

Frische Maronen verwenden: Die Ente schmeckt besonders lecker mit frischen Maronen: Dafür 250 g Maronen kreuzweise einritzen und im vorgeheizten Ofen bei 225GradC 10 bis 15 Minuten backen. Schälen, die braune Haut entfernen. Wenn sich die braune Haut schlecht löst, die Maronen heiß überbrühen, dann kalt abschmecken und häuten.

# Ente mit Äpfeln, Backpflaumen und Speck

## Zutaten

200	ml	Rotwein
200	ml	Wasser
250	Gramm	Backpflaumen
1		Bratfertige junge Ente ca. 1,8kg
		Salz, Pfeffer
3		Säuerliche Äpfel
1/2		Zitrone, nur den Saft davon
100	Gramm	Durchwachsener Speck
4	Essl.	Öl oder
40	Gramm	Margarine zum Braten
125	ml	Heißes Wasser
20	Gramm	Mehl
125	ml	Sahne

## Zubereitung

Rotwein und Wasser mischen. Backpflaumen reingeben. Etwa 60 Minuten darin quellen lassen. Ente unter kaltem Wasser abspülen. Mit Haushaltspapier trockentupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben.

Äpfel waschen. Ungeschält vierteln. Entkernen. Mit Zitronensaft beträufeln. Klein gewürfelten Speck und abgetropfte Backpflaumen mit den Apfelstücken mischen. Drei Viertel dieser Mischung in die Ente füllen. Zunähen. In die Fettpfanne legen. Öl oder Margarine erhitzen. Ente damit begießen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Bratzeit: Etwa 90 Minuten. Elektroherd: 200 Grad. Gasherd: Stufe 4 oder knapp 1/2 große Flamme.

Zwischendurch mit heißem Wasser übergießen und mit Bratfond überschöpfen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die restliche Obst-Speck-Mischung in die Fettpfanne geben. Mitgaren lassen. Ente rausnehmen. Fäden entfernen. Auf einer Platte warm stellen. Mehl mit Sahne verrühren. Unter Rühren in die kochende Soße geben. 7 Minuten kochen lassen. Ente in Portionsstücke teilen. In der Obstmischung anrichten. Oder die Ente im Ganzen anrichten.

Vorbereitung: Ohne Quellzeit 20 Minuten. Zubereitung: 110 Minuten. Etwa 1190 Kalorien / 4981 Joule.

Beilagen: Apfelkompott und Kartoffelklöße. Als Getränk empfehlen wir Ihnen einen leichten badischen Rotwein.

PS: Wenn die Ente sehr fett ist, schöpfen Sie das Fett bitte vorm Binden der Soße ab. Das Fett können Sie für Eintopfgerichte und zum Andünsten von Kohlgemüsen verwenden.



# *Ente mit Apfel-Leber-Füllung*

## **Zutaten**

300	Gramm	Putenleber
3		Zwiebeln
2	Scheiben	Toastbrot
3		Äpfel
2	Essl.	Öl
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Majoran, getr.
2	Essl.	Zitronensaft
1		Ente, küchenfertige (ca. 2 Kg)
1/2	Dose	Sahne, (100 g)
1	Essl.	Soßenbinder, dunkler, evtl. Mehr
		Majoranblättchen, frische

## **Zubereitung**

Leber in Stücke schneiden. Zwiebeln und Toast würfeln, Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden. Leber in heißem Öl auf 2 oder Automatik-Kochstelle 8 -9 ca. 3 Minuten unter Wenden braten. Zwiebeln, Brotwürfel und Apfelstücke zufügen, kurz mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Ente waschen und trockentupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Apfel-Leberfarce hineingeben, Ente mit Küchengarn und Holzspießen zubinden. Flügel und Schenkel festbinden. Ente mit der Brustseite auf den Rost legen, 1/8 l Wasser in die Fettpfanne gießen, beides in den Backofen schieben.

Schaltung: 190 - 210°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen ca. 1 3/4 Std.

Ente nach der Hälfte der Bratzeit wenden. Ente aus dem Backofen nehmen. Bratfond durch ein Sieb gießen, entfetten, mit heißem Wasser auffüllen. Sahne zufügen, aufkochen. Soßenbinder einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ente mit Gemüse - z.B. Rosenkohl und Äpfel anrichten. Mit frischem Majoran bestreuen. Soße und Petersilienkartoffeln extra reichen.

# *Ente mit Apfel und Backpflumen*

## **Zutaten**

- 3 kg Ente, ausgenommen und  
Küchenfertig
- 2 Äpfel
- 12 Backpflumen, evtl. mehr
- Senf
- Salz
- Wasser

## **Zubereitung**

Die frische Ente gut abspülen, auch innen. Dick von innen und außen mit Senf und dann leicht mit Salz bestreichen und ca. 1/2 Stunde einziehen lassen. Die Äpfel schälen und halbieren und das Kerngehäuse entfernen.

\*Eine Hälfte aufbewahren, die restlichen Äpfel in größere Stücke schneiden und mit den Backpflumen in die Ente füllen. Zum Schluß mit dem halben Apfel das Loch abdichten und mit Rouladenspießen zustecken. (Oder Küchengarn).

Einen Bräter, so groß wie möglich, bereitstellen, ca. 1/2 l Wasser reinfüllen und 1/4 Teelöffel Salz dareingeben.

Die Ente auf den \*Rücken\* in den Bräter legen und mit geschlossenem Deckel \*1 Stunde, bei 200 Grad Celsius (normaler E Herd) braten.

Den Deckel abnehmen und den Backofen auf \*175 Grad C stellen. Ab jetzt \*alle 1/4 Stunde mit der Bratflüssigkeit begießen. Eine weitere 3/4 bis 1 Stunde braten lassen, bei offenem Deckel, bis es anfängt zu bräunen.

Jetzt die Ente umdrehen und eine weitere 1/2 Stunde braten lassen. Nochmals Ente umdrehen und eine letzte 1/2 Stunde braten lassen, dann die Ente rausnehmen und warmstellen.

Den Bratensud in einen Topf gießen und die Sauce daraus machen. Mit \*Speisestärke bei Bedarf binden.

Anmerkung: Wenn ich mich recht erinnere, beträgt die Garzeit pro \*Pfund\* Ente eine \*halbe\* Stunde Garzeit. So als Richtwert, wenn Deine Ente kleiner ist. Tust Du zuviel Wasser in den Bräter, wird die Ente leicht labberig. Ein halber Liter reicht, evtl. noch etwas nachgießen.

# *Ente mit Apfel-Zwiebelfüllung*

## **Zutaten**

3	kg	Flugente küchenfertig
3	Essl.	Flüssige Speisewürze
		Salz
		Pfeffer
2	Essl.	Öl
1	Bund	Rosmarin
500	Gramm	Zwiebeln
750	Gramm	Äpfel
1		Brötchen altbacken
2	Essl.	Butterschmalz
1		Möhre
1		Lauchstange
1/4	Ltr.	Trockener Weißwein
50	Gramm	Schmand

## **Zubereitung**

Ente von innen und außen waschen, trockentupfen. Speisewürze, etwas Salz, Pfeffer und Öl verrühren und die Ente innen und außen damit einreiben.

Rosmarin waschen, trockenschütteln und die Nadeln von den Stielen streifen. Etwa 1/3 zu Seite stellen. 1 Zwiebel und 1 Apfel zur Seite stellen, restliche Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden. Restliche Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, in grobe Stücke schneiden.

Brötchen würfeln. Die Hälfte des Butterschmalzes erhitzen, Zwiebelringe darin glasig dünsten. Brotwürfel und Rosmarin zugeben, Pfanne vom Herd nehmen, Apfelstücke unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse in die Ente füllen, zustecken, Ente mit Küchengarn in Form bringen. Zurückbehaltene Zwiebel schälen und vierteln, Möhre schälen, in grobe Stücke schneiden, Lauch waschen, in breite Streifen schneiden, restlichen Apfel achteln, Kerngehäuse entfernen. Mit restlichem Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, Ente rundherum anbraten.

Gemüse zugeben, kurz anschwitzen, mit Wein ablöschen. Den geschlossenen Bräter auf der unteren Schiene in den Backofen schieben und die Ente ca. 2 Stunden garen, dabei die Hitze so wählen, dass die Kerntemperatur in der Ente 90 Grad beträgt (Bratenthermometer).

Die gegarte Ente im abgeschalteten Backofen warmhalten. Vom Bratenfond überschüssiges Fett abnehmen. Den Fondpürieren, durch ein Sieb streichen, mit Schmand verfeinern. Ente tranchieren, getrennt zur Sauce reichen.

Dazu: Rotkohl und Kartoffelkroketten

# *Ente mit Backpflaumen*

## **Zutaten**

1 Jungmastente (ca. 2 kg)  
Pfeffer, Salz  
2 Teel. Paprika edelsüß  
50 Gramm Butter  
2 klein. Zwiebeln

---

### FÜLLUNG

250 Gramm Entsteinte Trockenpflaumen  
2 Essl. Portwein  
40 ml Zwetschgengeist

---

### SAUCE

Entenklein  
200 Gramm Kalbsfuß  
1 klein. Zwiebel  
1 Teel. Mehl  
250 ml Hühnerbouillon  
1 Bund Suppengrün  
Tomatenmark  
Pfeffer, Salz

## **Zubereitung**

1. Die Trockenpflaumen in der Mischung aus Portwein und Obstgeist einige Stunden einweichen.
2. Die küchenfertig vorbereitete Ente kalt spülen, mit Küchenkrepp gut abtrocknen und mit weißem Pfeffer, Salz und dem Paprikapulver von innen und außen gut einreiben.
3. Etwa 1 EL Butter in einer Kasserolle zerlassen, die feingewürfelte Zwiebel darin andünsten, die abgetropften Pflaumen zufügen und alles einige Minuten dünsten.
4. Die Ente mit der Zwiebel-Pflaumen-Mischung füllen und mit einigen Zahnstochern sowie einem kreuzweise darumgeschlungenen Faden verschließen.
5. Die Ente auf den Spieß eines Drehgrills stecken und etwa 60-90 Min. je nach gewünschtem Gargrad braten lassen.

6. Wenn die Ente auf dem Grill steckt, die restliche Butter in einem Topf zerlassen, das Entenklein ohne die Leber, sowie den in Stücke geschnittenen Kalbsfuß hineingeben und rundum anbraten, herausnehmen.

7. Die feingewürfelte Zwiebel glasig in dem gleichen Topf dünsten und mit etwas Mehl gut umrühren und hell anschwitzen, die warme Hühnerbouillon angießen, pfeffern und salzen. Das angebratene Entenklein und den Kalbsfuß wieder zugeben, das Suppengrün feinwiegen und ebenfalls einrühren und zugedeckt etwa 45 Min. garen.

8. Die Sauce durch ein Sieb geben. Die Ente vom Spieß nehmen, öffnen, die Füllung herausnehmen und unter die Sauce heben. Mit dem Portwein vom Einweichen der Pflaumen würzen.

9. Die Ente auf einer warmen Platte anrichten und mit den Pflaumen umlegen. Die Sauce separat servieren.

Anmerkung: inzwischen haben sich die Zeiten ja (leider) geändert, ich würde den Kalbsfuß z. Zt. rauslassen, und die Soße nachdem Zubereiten mit Agar-Agar oder Soßenbinder etwas andicken. Es geht auch in einem Bräter mit Deckel, dann 190° und ca. 75 Minuten. Gar ist die Ente wenn sich das Fleisch an den Beinen zurückzieht. Im Original heißt das Gericht übrigens Caneton à la broche aux prunes.

# *Ente mit Broccoli*

## **Zutaten**

- 600 Gramm Entenbrust
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Fenchelsamen
- 2 Prisen Ingwer gemahlen
- Pfeffer
- Piment
- Zucker
- 3 Essl. Sojasosse
- 40 ml Reiswein ersatzweise
- Trockener Sherry
- 750 Gramm Broccoli
- Salz
- 150 ml Ananassaft
- 2 Essl. Öl
- 50 Gramm Cashewkerne ersatzweise
- Abgezogene Mandeln)

## **Zubereitung**

1 Entenbrust waschen und trockentupfen. Die Haut mit einem scharfen Messer schräg im Abstand von je 1 cm einritzen, nicht durchschneiden. 2 Gewürze und den Zucker mit Sojasauce und Reiswein mischen, die Entenbrust damit bestreichen, ca. 15 min. durchziehen lassen. 3 Elektro-Ofen auf 225 Grad Celsius vorheizen. 4 Die Entenbrust in einem Bräter ohne Fett auf der Hautseite Anbraten, bis die Haut leicht knusprig ist, dann wenden und auf der Anderen Seite im ausgetretenen Fett kurz anbraten, dann im Vorgeheizten Ofen 10-12 min. braten. ( Gas Stufe 4 ) 5 In der Zwischenzeit Broccoli waschen, putzen. Die Stiele schälen, In feine Würfel ( ca. 1/2 cm ) schneiden, den Kopf in kleine Röschen Teilen. Alles in sprudelnd kochendem Salzwasser etwa 1 Minute Blanchieren, herausnehmen und kalt abschrecken. 6 Fleisch aus dem Bräter nehmen, in Alufolie wickeln und kurz Nachziehen lassen. Inzwischen den Bratensatz mit dem Ananassaft, der Restlichen Marinade und wenn nötig auch etwas Wasser losköcheln, Kräftig abschmecken und den Fleischsaft, der sich in der Alufolie Gesammelt hat dazugeben. 7 Das Fleisch schräg in sehr dünne Scheiben schneiden, in die Soße Geben, warmhalten. 8 Öl im Wok erhitzen, die Nüsse darin goldbraun braten, Herausnehmen und die Broccolistückchen unter ständigem Rühren ca. 1 Min. bissfest braten, salzen. 9 Fleisch mit Broccoli auf einem Teller anrichten, mit Nüssen Bestreuen. Dazu Rose oder Pinot noir.

# *Ente mit Cranberrie-Sauce*

## **Zutaten**

3		Chili orange
1	Pack.	Cranberries
150	Gramm	Entenbrust
2		Kartoffeln
1		Mango
1		Staudensellerie
		Spinat rot

## **Zubereitung**

Ente mit Cranberrie-Sauce>> Kartoffeln schälen, grob reiben, salzen und pfeffern und in heißem Öl kleine Plätzchen ausbacken. Zucker, Essig, Rotwein, 2 Sternanis, ein Lorbeerblatt zu einer Sauce reduzieren. Am Ende Cranberries in die Sauce geben, kurz mitkochen und mit etwas Mondamin binden. Haut des Entenbrustfilets kreuzweise einritzen, salzen und pfeffern und in heißem Öl anbraten, dann im Ofen gar ziehen lassen. Spinat in heißem Öl mit Pfeffer und Salz zusammenfallen lassen. Mango schälen und mit einem Sparschäler Spiralen abschneiden. Enta aufschneiden und auf eine Platte legen, Kartoffelplätzchen, Spinat und Mangospiralen dazulegen und Sauce dazwischen gießen.

# *Ente mit Cranberry-Soße*

## **Zutaten**

150	Gramm	Entenbrust
2		Kartoffeln
1		Mango
		Öl
		Pfeffer
		Salz
		Spinat, rot

---

### FÜR DIE SOSSE

1/2	Dose	Cranberries
		Essig
1		Lorbeerblatt
		Rotwein
		Speisestärke
2		Sternanis
		Zucker

## **Zubereitung**

Zubereitung: Die Kartoffeln schälen, grob reiben, salzen und pfeffern und in heißem Öl kleine Plätzchen ausbacken. Zucker, Essig, Rotwein, 2 Sternanis und ein Lorbeerblatt zu einer Sauce reduzieren lassen. Am Ende Cranberries hineingeben, kurz mitkochen und mit etwas Mondamin binden.

Die Haut des Entenbrustfilets kreuzweise einritzen, salzen und pfeffern und in heißem Öl anbraten, dann im Ofen gar ziehen lassen.

Den Spinat in heißem Öl mit Pfeffer und Salz zusammenfallen lassen. Die Mango schälen und mit einem Sparschäler Spiralen abschneiden.

Zum Servieren die Ente aufschneiden und auf eine Platte legen. Die Kartoffelplätzchen, den Spinat und die Mangospiralen dazulegen und die Sauce dazwischen gießen.



# *Ente mit Ebbelwoi für zwei*

## **Zutaten**

- 1           Junge Ente, nicht zu fett
- 1/3 Tasse Mehl
- 2   Essl. Butter
- Entenklein, kleingehackt
- Entenleber, gewürfelt
- 1   groß. Zwiebel
- 5           Gewürznelken
- 3   Teel. Minze
- 3   Teel. Paprika
- 3           Lorbeerblätter
- Salz
- Pfeffer
- Thymian
- Petersilie
- 1   Tasse Apfelwein

## **Zubereitung**

Den Ofen vorheizen Ente zurichten, waschen, trocknen, mit Mehl einstäuben mit Butter in einer Pfanne knuspig anbraten, 10-15 Minuten auf jeder Seite, Hitze reduzieren, wenn das Fett braun oder gar schwarz zu werden droht. Die Ente aus der Pfanne nehmen und in einen Bräter legen, Entenklein und Leber dazu geben, die geschnittene Zwiebel, Nelken, Minze, Paprika, fein geriebenes Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und Thymian über die Ente geben, einen Teil des Apfelweines zugeben und den Bräter schließen. 60-90 Minuten (einfach bis die Ente zartrosa durch ist) backen und dabei öfters mal mit Apfelwein übergießen. Danach die Ente ruhen lassen und vor dem Servieren mit Petersilie überstreuen. Wichtig ist, daß der Apfelwein die Ente kross glaciert und eine gute, sämige Sauce gibt. Dazu paßt Reis (im Topf eine Zwiebel anschmoren, Reis kurz 'anbraten', auf ein Teil Reis zwei Teile Wasser) gemischt mit wildem Reis und in Zucker gedämpften Karotten (Karotten gestiftelt 10-15 Minuten dämpfen, Butter und 1/2 Eßlöffel Zucker schmelzen, etwas Karottensaft und Karotten darin 5-8 Minuten schwenken).

Dieses Gericht stammt ursprünglich aus den Neuenglandstaaten und wurde hessischen Bedürfnissen und Möglichkeiten angepaßt.

# *Ente mit Frischen Pfirsichen (2. Gang)*

## **Zutaten**

2	kg	Frühmastente, evtl. bis
1/4		D. Gewichts mehr
		Salz
		Pfeffer
1	Bund	Suppengrün
2		Zwiebeln
20	Gramm	Butter
1		Lorbeerblatt
		Thymian
1	Bund	Petersilie
125	ml	Milch
1	Pack.	Kartoffelpüree-Pulver
2		Eigelb
4		Pfirsiche
2	Essl.	Orangenlikör
1	Essl.	Cognac
1	Pack.	TK Erbsen
10	Gramm	Butter
4	Teel.	Rotes Johannisbeergelee

## **Zubereitung**

Die vorbereitete Ente innen und außen kräftig salzen und pfeffern. In einem Schmortopf geputztes, zerkleinertes Suppengrün und Zwiebeln in Butter andünsten, dann Lorbeerblatt, Thymian und Petersilie dazugeben, die Ente daraufsetzen, den Deckel auflegen. Im vorgeheizten Ofen bei 200-225oC (G: 3-4) 60 Min. schmoren. Aus Wasser, Milch, Salu und den Flocken Kartoffelpüree machen, Eigelb unterrühren. Ein Blech mit Alufolie auslegen. Die Ente aus dem Topf darauflegen, mit dem Spritzbeutel aus Kartoffelpüree 4 Nester spritzen. 15 Min. in den Ofen schieben.

Saucenfond durch ein Sieb passieren, entfetten, mit Likör und Cognac abschmecken. Pfirsiche häuten, entkernen und in der Sauce erwärmen. Dann Ente tranchieren. Währenddessen die Vorspeise überbacken. Dann die Erbsen in wenig Salzwasser garen, Butter darangeben, vor dem Servieren in die Kartoffelnester füllen. Die Pfirsiche vor dem Anrichten mit Johannisbeergelee füllen. Um die tranchierte Ente herum auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die restliche Sauce erwärmen und extra servieren.

Als Getränk wird dazu ein GEWUERZTRAMINER oder EIN KURLAENDER empfohlen.

# Ente mit Früchten

## Zutaten

600	Gramm	Entenbrust
3	Essl.	Dunkle Sojasauce
1	Essl.	Trockener Sherry Oder Reiswein
1	Teel.	Gemahlener Ingwer
2	Teel.	Brauner Zucker
1	Prise	Salz
1		Knoblauchzehe
4	Essl.	Sesamöl
2		Schalotten
1		Staudensellerie
2	Dosen	Ananasscheiben
1/2		Honigmelone
50	Gramm	Lycheesfrisch oder Aus der cn
2	Essl.	Helle Sojasauce
2	Essl.	Hoisinsauce
125	ml	Geflügelbrühe
2	Essl.	Tomatenmark
750	ml	Essig
1	Essl.	Brauner Zucker
2	Essl.	Speisestärke
4	Essl.	Wasser Salz Pfeffer

## Zubereitung

Die Entenbrust gründlich unter fließendem Wasser waschen mit Küchenpapier trockentupfen und in nicht zu dicke Streifen schneiden.

Die Zutaten für die Marinade die Sojasauce den Sherry den gemahlene Ingwer den Zucker und eine pn Salz in einer Schüssel verrühren und die Entenbruststreifen 1 Stunde marinieren. Knoblauch schälen und in feine sl schneiden.

Das Öl im wok, erhitzen und zuerst den Knoblauch darin anbraten dann das Entenfleisch mit der Marinade hineingeben und ca. 2 Minuten pfannenrühren bis das Fleisch hell wird herausnehmen und warmstellen. Das Öl im wok, lassen.

Die Schalotten schälen und würfeln. Den Sellerie putzen waschen und in Streifen schneiden auch das Grün.

Die Schalotten und den Sellerie im wok, 2 Minuten pfannenrühren. Die Ananas in Würfelschneiden.

Die Melone von den Kernen befreien und das Fruchtfleisch würfeln.

Die Ananas- und Melonenwürfel sowie Lychees zum Gemüse geben und unter Rühren aufkochen lassen.

Mit der Sojasauce der Hoisinsauce und der Geflügelbrühe aufgießen.

Das Tomatenmark den Essig den Zucker und die in etwas Wasser angerührte Speisestärke dazugeben und aufkochen lassen bis die Sauce sämig wird.

Mit Salz und frischgemahlenem Pfeffer abschmecken.

Die Entenstreifen dazugeben nochmals unter Rühren erhitzen und sofort heiß servieren.

# Ente mit Gemüse nach Taiwan-Art

## Zutaten

1 Küchenfertige Ente ca. 2kg  
750 ml Pflanzenöl

## Zubereitung

---

FÜR DEN SUD  
2 Ltr. Wasser  
1 Teel. Salz  
250 ml Sojasosse dunkel

---

FÜR DAS GEMÜSE  
4 Chinesische Pilze  
Getrocknet  
4 Karotten  
1 Paprikaschote rot  
1 Paprikaschote gelb  
4 Frühlingszwiebeln  
250 ml Entenbrühe  
125 Gramm Champignons  
4 Essl. Sesamöl  
250 Gramm Sojasprossen  
4 Essl. Sojasosse hell  
1/2 Teel. Salz  
1 Essl. Speisestärke  
1 Essl. Wasser

Die Ente gründlich unter fließendem Wasser innen und außen waschen, eventuelle Federkiele entfernen, mit Küchenpapier trockentupfen und die Flügelenden abschneiden. In einem Bräter das Wasser mit dem Salz und der Sojasosse zu einem Sud aufkochen. Dann die Ente einlegen, aufkochen lassen und 35 Minuten garen. Die Ente im Sud auskühlen lassen. Die Pilze ca. 30 Minuten in Wasser einweichen, dann ausdrücken und in feine Streifen schneiden. Die Karotten schälen und in feine Streifen schneiden. Die Paprikaschoten putzen, waschen, halbieren, die Kerne entfernen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Champignons putzen und feinblättrig aufschneiden. Die Sojasprossen waschen und gut abtropfen lassen. Das Öl im Wok erhitzen und die Karotten, die eingeweichten, in Streifen geschnittenen

Pilze, die Paprikastreifen und die Frühlingszwiebeln zugeben, 2 Minuten pfannenrühren und mit der Entenbrühe aufgießen. Die Champignons, die Sojasprossen, die Sojasosse zugeben und 1 Minute pfannenrühren. Die Speisestärke mit dem Wasser glattrühren und unter das Gemüse mischen, nochmals aufkochen lassen, bis die Soße eindickt. Das Gemüse herausnehmen und warmstellen. Die gekochte Ente der Länge nach halbieren, das Fleisch von den Knochen lösen und in große Stücke zerteilen. Den Wok bis zur Hälfte mit dem Pflanzenöl füllen und auf 190 GradC erhitzen. (Die richtige Temperatur ist erreicht, wenn an einem Holzlöffel kleine Blasen aufsteigen.) Die Entenstücke ca. 3-4 Minuten im heißen Fett knusprig braten, mit einer Schöpfkelle oder einem Sieb herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Stücke in Mundgerechte Streifen schneiden und auf eine vorgewärmte Platte legen, das Gemüse herumlegen.

# *Ente mit Gemüsesauce*

## **Zutaten**

- 1 kg Entenbrustfilet
- Mehl zum Wenden
- 3 Öl
- Öl zum Braten
- 4 Rote Paprikaschoten in Streifen geschnitten
- 4 Grüne Paprikaschoten in Streifen geschnitten
- 4 Zwiebel, fein geschnitten
- 6 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Korianderblätter
- 60 ml Fischesauce
- 2 Zucker
- 1/2 Basilikum

## **Zubereitung**

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und leicht in Mehl wenden.

Die Entenbrustscheiben in heißem Öl kurz braten.

In der Zwischenzeit etwa drei Esslöffel Öl in einer mittelgroßen Pfanne erhitzen, Paprikaschoten, Zwiebel und Knoblauch hinzufügen. Drei bis fünf Minuten braten lassen. Korianderblätter dazugeben, mit der Fischesauce ablöschen und mit dem Zucker abschmecken. Zum Schluß das Basilikum unterrühren.

Die Entenbrustfiletscheiben auf einer Platte anrichten und mit der Gemüsesauce begießen.

# *Ente mit Heißen Rüben (Canard Aux Navets)*

## **Zutaten**

1		Ente
500	Gramm	Weißer Rüben
1/2	Ltr.	Fleischbrühe
60	Gramm	Butter
1	Bund	Küchenkräuter
30	Gramm	Fett
40	Gramm	Mehl
		Salz

## **Zubereitung**

Das Fett in einem großen Topf erhitzen. Die Ente hineingeben und auf allen Seiten goldgelb anbraten. Anschließend den Vogel aus dem Topf nehmen, das Mehl zufügen und leicht anbräunen. Dann unter ständigem Rühren die Fleischbrühe einfließen lassen und eine glatte, dickliche Sauce zubereiten. Gut würzen, die Kräuter hinzufügen, dann die Ente wieder in den Topf geben und bei gleichmäßiger Hitze etwa 30 Minuten schmoren.

Unterdessen werden die weißen Rüben in heißer Butter goldgelb angebraten. Größere Rüben sollten vorher in Scheiben geschnitten werden. Die Rüben der Ente und der Sauce geben und noch weitere 40-45 Minuten schmoren.

In die Mitte einer großen Platte legt man die Ente, ringsherum die Rüben und darüber gießt man die durch ein Sieb gestrichene Sauce.

# *Ente mit Ingwersauce, Thit Vit Voi Xot Gung*

## Zutaten

---

HO CHI MIN ENTE	
	Salz
1	Prise Fünf-Gewürze-Pulver
1/2	Teel. Ingwerwurzel feingehackte
1/2	Teel. Knoblauch feingehackter
1/2	Teel. Scharfe Sojapaste
1	Ofenfrische Ente 3-4 Pfund
100	ml Wasser
15	Gramm Zucker
	Rote Lebensmittelfarbe

---

WEITER GEHT'S MIT	
450	Gramm Ho Chi Min Ente
	Pflanzenöl zum Braten
12	Scheiben Ingwerwurzel Dünne Scheiben Geschält und in feinste Streifen geschnitten
1	Essl. Scharfe Sojapaste
1/2	
1	Essl. Süße Sojapaste oder
1/2	
	Hoisinsauce
1	Teel. Reiswein
1/2	
2	Essl. Nuoc Nam Sauce nach Wunsch
1	Teel. Knoblauch feingehackter
1	Essl. Chiliöl
1	Teel. Zucker
	Salz
225	ml Hühnerfond

- 1 Rote Frühlingszwiebel in  
Feinste Streifen geschnit
- 1 Rote Chilischote frisch  
und  
In feinste Steifen  
Geschitten oder getrock-  
Net und zerstoßen
- 2 Teel. Maismehl mit etwas  
Wasser angerührt

## **Zubereitung**

Für die Ho Chi Min Ente Salz, Fünf-Gewürz-Pulver, Ingwer, Knoblauch und Sojapaste mischen. Die Ente innen damit bestreichen und an beiden Enden zunähen. Restliche Zutaten gut vermischen und die ganze Ente außen damit bepinseln. Dann die Ente mit der Brust nach oben sieben Stunden auf einem Gitter an einem kühlen Ort trocknen lassen.

Ofen auf 200°C vorheizen. Das Gitter mit der Ente in einen Bräter stellen und eine Stunde braten. Wenn die Haut zu verkohlen droht, Hitze reduzieren. (Ideal ist es, wenn die Ente auf orientalische Art, also aufrecht gebraten wird, aber bei den meisten Backöfen ist das nicht möglich. Die Ente auf dem Rücken zu braten, ist die zweitbeste Lösung.)

Das gare Entenfleisch in großen Stücken von den Knochen lösen und in gleichmäßige Stückchen schneiden (1 x 2.5 cm) Öl im Wok erhitzen, bis es raucht, die Entenstücke unter Rühren einige Minuten braten. Beiseite stellen, gut abtropfen lassen.

Wok leeren und auswischen, erneut Öl erhitzen und den Ingwer unter Rühren kräftig anbraten. Sojapasten dazugeben, Entenstücke wieder in den Wok füllen und anschließend Reiswein, Nuoc Mam Sauce, Knoblauch, Chiliöl, Zucker und Salz einrühren. Noch einige Minuten unter Rühren anbraten.

Hühnerfond angießen. Sobald er zu kochen beginnt, Hitze reduzieren und offen fünf Minuten köcheln lassen. Hitzezufuhr erhöhen, Frühlingszwiebeln und Chili hinzufügen und eine Minute stark kochen dann Maismehl einrühren.



# *Ente mit Kartoffel-Möhren-Gemüse an Maistalern*

## **Zutaten**

1/2		Ente
100	Gramm	Lebkuchen
4		Kartoffeln rot
1	Schale	Kumquats
2		Kolben Mais
3		Mandarinen
3		Möhren
1		Matjes
1	Pack.	Pumpernickel
4		Schalotten

## **Zubereitung**

Die Ente vierteln, würzen und mit einigen Zwiebelspalten in Pflanzenöl anbraten. Die Möhren- und Kartoffelwürfel in Butter anschwitzen, mit Gemüsebrühe ablöschen und einreduzieren lassen. Einen Teig aus 3 Eiern, Milch, Mehl, einer Prise Zucker und Salz anrühren, die Maiskörner einrühren und in Olivenöl zu Talern backen. Für die Soße die Kumquats längs halbieren, in Zucker karamelisieren, mit Honig, Balsamico, Rotwein und einer Ecke vom Brühwürfel verfeinern und einreduzieren lassen.

# *Ente mit Kartoffelfüllung*

## **Zutaten**

- 1 Ente, küchenfertig 2 bis 2,5kg
- 600 Gramm Kartoffeln, festkochend
- 600 ml Geflügelfond
- 300 Gramm Äpfel säuerliche, z.B. Boskop
- 100 ml Schlagsahne
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss, gerieben
- 1 Bund Petersilie, glatte evtl. Doppelte Menge
- 30 Gramm Butter
- 1 Teel. Speisestärke evtl. Doppelte Menge
- 1/4 Ltr. Wasser

## **Zubereitung**

1 Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Würfel In 1/4 des Geflügelfonds und Sahne 10 Minuten kochen. Äpfel waschen, Würfeln, mit Kartoffelwürfel mischen und mit Salz und Pfeffer Würzen. Abkühlen lassen. 2 Die Ente von innen und außen waschen und trockentupfen. Die Entenhaut auf der Brustseite in ca. 1 cm breiten Abständen einritzen. Die Ente innen und außen mit Salz, Pfeffer und Muskat einreiben. 3 Die Kartoffelmasse in die Ente füllen. Ente mit Holzstäbchen und Küchengarn schließen, auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 C/Gas Stufe 3 60 Minuten braten. Zwischendurch mit Dem Wasser begießen. 4 Petersilie hacken. Butter schmelzen, die Hälfte der Petersilie Unterheben. Die Entenbrust damit bestreichen und weitere 10 bis 15 Minuten braten.

5 Die Ente auf einer Platte im Ofen warmhalten. Bratensatz mit Übrigem Geflügelfond ablöschen, durch ein Sieb gießen, entfetten und Aufkochen. Stärke mit zwei Esslöffeln Wasser verrühren, in den Fond Rühren, aufkochen und mit restlicher Petersilie, Salz und Pfeffer Würzen. Die Ente mit Sauce servieren. Dazu passt gedünsteter Porree.

# *Ente mit Kernöl Mariniert mit Ragout von Orangenkürbis*

## **Zutaten**

1		Barbarieente
1	Bund	Suppengrün, gewürfelt
2		Zwiebeln, grob gewürfelt
2	Essl.	Kürbiskernöl
300	Gramm	Hokkaido- oder Muskatkürbis, Gewürfelt
1/2		Orange mit Schale, Kleingewürfelt
125	ml	Ahornsirup
125	ml	Trockener Wermut
1		Vanillestange
1	Prise	Kardamom
1/2	Bund	Blattpetersilie, grob Geschnitten

## **Zubereitung**

Ente waschen, trocken tupfen und kräftig mit Kürbiskernöl einreiben. Pfeffer und salzen. Etwas Wasser in einen Bräter geben und die Ente hineinsetzen. Bei 200 °C ca. 90 Minuten im Ofen garen. Nach 15 Minuten Zwiebeln und Suppengrün dazu geben. Die Ente alle zwanzig Minuten wenden, dabei immer wieder übergießen. Zwischendurch noch einmal mit Kürbiskernöl einpinseln.

Ist die Ente gar, wird sie in Aluminiumfolie eingepackt und warmgestellt. Fett abgießen. Nun den gewürfelten Kürbis und Vanille zu Zwiebeln und Suppengrün in den Bräter geben und wieder in den Ofen stellen.

Orangenabrieb mit Ahornsirup und Wermut zehn Minuten kochen und passieren. Zimtstange und Kardamom zugeben und zu Sirup einkochen, dann mit dem gewürfelten Fruchtfleisch der Orange zum Kürbis geben. Nach 15 Minuten ist der Kürbis gar.

Servieren: Die Ente wird tranchiert und auf das Kürbisgemüse gesetzt.

# *Ente mit Knusperhaut, Ostasiatisch*

## **Zutaten**

- 1 Ente, küchenfertig ca 1,8kg
- 1 Essl. Entenfett vom Braten
- 1 1/2 Essl. Speisestärke (1)
- 2 Essl. Sojasauce
- 1 Essl. Honig
- Salz
- 1/2 Orange (Saft)
- 1 Zitronenscheibe
- 100 ml Sherry, halbtrocken  
(Amontillado, Oloroso)
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1/2 Essl. Speisestärke (2)

## **Zubereitung**

Die Ente in kleinere Portionsstücke schneiden, leicht salzen und partieweise in einem Bräter - ohne Fett - so lange ausbraten, bis die Haut gebräunt und ziemlich viel Fett ausgetreten ist (20 bis 25 Minuten). Nun die Entenstücke herausnehmen, Fett abgießen, einen Teil davon beiseite stellen, den Rest abkühlen und für weitere Verwendung in den Kühlschrank stellen. Speisestärke (1) mit Sojasauce, wenig Salz und der Hälfte des Honigs verrühren und die Haut der Entenstücke dünn damit bestreichen. Die Stücke, Haut nach oben, in die Fettpfanne setzen. Orangensaft, Zitronenscheibe, Sherry und ganz wenig Wasser zufügen und bei 200 Grad C (Gas: Stufe 3 bis 4) noch 20 bis 25 Minuten braten, eventuell etwas Wasser nachgießen.

Währenddessen die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Streifen schneiden (Grün mitverwenden). Im beiseite genommenen Entenfett glasig dünsten. Die Fleischstücke mit dem Schaumlöffel aus der Pfanne heben, auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Fond eventuell noch einmal entfetten, dann in eine Kasserolle geben, mit Wasser auf 1/4 bis 1/3 l (bei 4 Portionen) auffüllen. Speisestärke (2), mit etwas Wasser oder Sherry verquirlt, zufügen, aufkochen, mit Honig und eventuell noch Sojasauce würzen und die Frühlingszwiebeln einlegen. 1 bis 2 Minuten ziehen lassen und zu den Entenstücken reichen. Zitronenscheibe vor dem Anrichten entfernen.

# *Ente mit Lebkuchenfüllung*

## **Zutaten**

1		Ente (1.500 g)
		Salz, Pfeffer
200	Gramm	Lebkuchen
100	Gramm	Rosinen
100	Gramm	Mandelstifte
100	ml	Weinbrand
50	ml	Wasser
2	Essl.	Öl
1/4	Ltr.	Wasser
2	Teel.	Stärke

## **Zubereitung**

Ente waschen, abtrocknen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Lebkuchen in kleine Würfel schneiden, mit Rosinen mischen, mit Weinbrand und Wasser übergießen. 10 Minuten quellen lassen. Die Mandelstifte drunter geben. Lebkuchenmischung in die Ente geben, dann zunähen oder mit Hölzchen verschließen. Ente in einen Bräter geben. Öl erhitzen und darüber gießen. Im Ofen bei 200 Grad ca. 90 Minuten garen. Sobald die Ente anfängt zu bräunen, Fett etwas abschöpfen, mit Wasser angießen. Ente immer wieder mit Bratfond beschöpfen. Ente aus dem Bräter nehmen und warmstellen. Soße etwas entfetten, mit der mit kaltem Wasser angerührten Stärke binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, zur Ente servieren.

Beilagen-Tip: Bratkartoffeln

# *Ente mit Limonenblättern und Orangensosse*

## **Zutaten**

---

	ENTE
2	Enten a 2 kg
2	Hände voll Limonenblätter
	Meersalz
	Schwarzer Pfeffer
30 Gramm	Butter
1 Teel.	Toogerashi
2 Essl.	Erdnussöl

---

	ORANGEN-SOSSE
4 groß.	Orangen, ungespritzt
60 Gramm	Zucker
1 Essl.	Wasser
3 Essl.	Sherry-Essig
175 ml	Dunkler Enten- oder Kalbsfond
40 Gramm	Butter
1	Limone den Saft

## **Zubereitung**

Für die Ente den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die küchenfertigen, innen und außen gewaschenen und trocken getupften Enten, mit Salz und Pfeffer innen würzen. Mit den Limonenblättern füllen und zunähen. Die Ente von außen mit zimmerwarmer Butter einpinseln. Mit Meersalz und Toogerashi würzen.

In einem Bräter das Öl erhitzen und die Ente darin mehrere Minuten rundherum anbraten. Die Ente für eine Stunde in den Ofen geben. Alle 15 Minuten mit dem entstandenen Bratensaft übergießen.

Für die Orangensosse mit einem scharfen Messer die Orangenschale von einer Orange lösen, ohne das Weiße zu verletzen. Schale in feine Streifen schneiden. Zwei weitere Orangen schälen, dabei das Weiße gleich mit entfernen. Das Fruchtfleisch in Filets schneiden.

Die restliche Orange ebenfalls fein abschälen und 10 Minuten vor Beendigung der Garzeit die Schale zu den Enten in den Ofen geben. Orangenfleisch auspressen. Die fein geschnittene Orangenschale in einen Topf mit wenig Wasser geben und aufkochen. Damit die Bitterstoffe entweichen können, das kochende Wasser abgießen und frisches Wasser dazugeben. Erneut aufkochen. Wiederum abgießen und Schalen beiseite stellen.

Zucker mit 1 EL Wasser bei mittlerer Hitze erwärmen, bis der Zucker schmilzt. Wenn er eine goldgelbe Farbe angenommen hat den Topf leicht schwenken, bis der Zucker karamelisiert. Mit dem Essig und dem Orangensaft ablöschen. Reduzieren, mit Fond auffüllen, Orangen und Schalenzesten zufügen und zu einer sirupartigen Konsistenz einkochen lassen.

Ente aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten ruhen lassen.

20 g Butter in die Soße einschwenken zum Schluss noch etwas Limonensaft zufügen. Restliche Butter zum Anbraten der Orangenfilets verwenden. Ente tranchieren und mit der Soße nappieren. Als Beilage z. B. ein Kartoffelkörnchen mit Gemüse.

# *Ente mit Madeira-Kirschen*

## **Zutaten**

1		Bratfertige Ente (ca. 2 kg Schwer)
		Salz
1		Kräuterbündel
1	Tasse	Heißes Wasser
1/4	Ltr.	Fleischbrühe
250	Gramm	Entsteinte Schattenmorellen
2		Weingläser Madeira
1	Teel.	Speisestärke

## **Zubereitung**

Ente waschen, mit Küchenkrepp trockentupfen, innen und außen salzen. Kräuterbündel hineingeben. Ente auf den Rost legen und mit der Bratenschale in den vorgeheizten Backofen schieben. Knapp 1 Tasse heißes Wasser in die Bratenschale gießen. Die Ente bei etwa 220° in 100 bis 120 Minuten gar braten (je nach Gewicht und Alter). Zwischendurch mit Bratensud und heißer Fleischbrühe begießen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Ente mit Salzwasser bepinseln und bei starker Hitze fertig braten, damit die Haut knusprig wird. Die Ente auf einer vorgewärmten Platte warmhalten. Bratensatz in einen Topf geben, die Kirschen dazu und erhitzen. Madeira mit Speisestärke mischen und in die Sauce geben, nochmals kurz aufkochen. Die Ente mit Kirschen umlegt und mit der Sauce umzogen servieren. Dazu passen Salzkartoffeln oder Kartoffelknödel und Rotkraut. Als Getränk empfiehlt sich ein herzhafter Rotwein.



# *Ente mit Maronenpüree*

## **Zutaten**

800	Gramm	Maronen
		Salz
		Pfeffer
		Muskat
2 1/2	kg	Ente
2		Zwiebeln
1		Lauchstange
1	klein.	Selleriestück
1		Rosmarinweig
1/2	Ltr.	Geflügelbrühe
1	Essl.	Mehl ersatzweise: Saucenbinder

---

### AUSSERDEM

1/4	Ltr.	- Flüssigkeit (1)
-----	------	-------------------

## **Zubereitung**

Maronen an den Spitzen kreuzweise einschneiden, in kochendem Wasser ziehen lassen, bis die Schalen aufspringen. Schalen mit den darunterliegenden Häutchen abziehen. 2/3 pürieren, restliche Maronen vierteln und unter das Maronenpüree heben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Ente waschen, trockentupfen, innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben, mit Maronenpüree füllen und zustecken. Zwiebeln kleinschneiden. Lauch putzen, Sellerie schälen, beides kleinschneiden. Ente in einen Bräter legen, Rosmarin, Zwiebeln, Lauch, Sellerie und etwas Brühe zugeben. Im vorgeheizten Backofen (200°) 15 Minuten braten. Auf 175° herunterschalten, ca. 1 3/4 Stunden fertig garen. Mehrfach begießen. Ente herausnehmen, Bratenfond entfetten, mit Brühe auf die Flüssigkeitsmenge (1) auffüllen, andicken und kräftig abschmecken.

# *Ente mit Oliven und Madeira*

## **Zutaten**

4	Essl.	Olivenöl
1		Zwiebel feingehackt
4	Streifen	Bacon gehackt
2		Knoblauchzehen
1		Ente
100	ml	Sercial Madeira
300	ml	Geflügelfond
1		Bouquet garni
12		Schwarze Oliven

## **Zubereitung**

Ente in 2 Stücke teilen.

In der Pfanne Öl erhitzen und Zwiebel, Bacon und Knoblauch (durch die Knoblauchpresse) dünsten. Entfernen.

Ente in die Pfanne geben und braten, bis sie gar ist. Obengenannte Mischung hinzufügen, Madeira und Fond dazugeben. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Zum Kochen bringen und Bouquet garni einfügen. Auf mittlerer Hitze zugedeckt lassen, bis die Ente weich wird.

Zuviel Fett abschneiden, und gegebenenfalls Fond dazugeben, aber nicht zuviel ~ die Sauce muss dickflüssig bleiben.

10 Minuten vor dem Ende Oliven hinzufügen und bouquet garni vor dem Servieren entfernen.

Wichtig: Am besten eine Barbarie Flugente nehmen, denn sie hat weniger Fett.

Oliven: Am besten die natürlich schwarzen aus Kalamata, die künstlich geschwärzten (das sind die meisten) meiden.

# Ente mit Orangen

## Zutaten

---

FÜLLUNG	
6	Äpfel, geviertelt
1 Teel.	Butter
1 Essl.	Orangenmarmelade
1 Essl.	Grand Marnier

---

ENTE	
1	Barbarie-Ente, 2,3 - 3kg
	Salz, Pfeffer

---

SAUCE	
2	Würfelzucker
5	Orangen
1	Zitrone, ausgepresst
2 Teel.	Sherryessig
	Salz, Pfeffer
	Grand Marnier

## Zubereitung

Füllung: Die Apfelviertel in der Butter dünsten, mit der Orangenmarmelade und dem Grand Marnier mischen.

Ente: Die Ente innen und außen salzen und pfeffern, dann mit der Füllung füllen. Mit der Brust nach unten in eine Bratreine geben, mit 1/ 4l kochendem Wasser übergießen und in das 200°C heiße Rohr schieben. Die Ente unter dauerndem Begießen 1 1/2 bis 2 1/2 Stunden knusprig braun braten, dabei nach 1/2 Stunde wenden. Nach Bedarf noch etwas Wasser angießen.

Sauce: Für die Sauce den Würfelzucker an den Orangenschalen abreiben, karamelisieren lassen, mit dem Sherryessig ablöschen und mit dem Saft von 2 Orangen und Zitronensaft aufgießen. Den Bratrückstand der Ente mit etwas Wasser loskochen, entfetten und zu der Orangensauce geben. Mit Salz, Pfeffer und Grand Marnier abschmecken. 2 Orangen großzügig abschälen und Spalten mit einem Messer ausschneiden, in die fertige Sauce geben.

# *Ente mit Orangen- Canard à L'orange*

## Zutaten

1		Junge Ente
		Salz, Pfeffer
1	Zweig	Thymian
1		Ungespritzte Orange die Dünn abgeschn. Schale Und Fruchtfleisch
1	Tasse	Heißes Wasser
4		Orangen den Saft
1		Unbehandelte Orange die Abgeriebene Schale

---

		GARNITUR
40	Gramm	Butter
1	Teel.	Zucker
2		Orangen geschält, in Dünne Scheiben geschnitten
200	ml	Portwein od. Sherry

## Zubereitung

Die bratfertige Ente wird innen und außen mit Salz und Pfeffer eingerieben. Sollte die Brust zu fett sein, empfiehlt es sich, sie mit einer Spicknadel an mehreren Stellen einzustechen.

In den Bauch gibt man ein Zweiglein Thymian oder Majoran, Orangenschale sowie das entkernte und in Würfel geschnittene Orangenfleisch. Man steckt die Öffnung mit einem kleinen Holzspießchen fest und gibt die Ente mit der Brust nach unten auf den Rost eines gut vorgeheizten Ofens. In die Auffangschale darunter kommt heißes Wasser, die Hälfte des Orangensaftes sowie die dünn abgeriebene Schale einer Orange.

Nach einer 1/2 Stunde die Ente wenden, Hitze drosseln und den restlichen Orangensaft über die Ente gießen.

Von nun ab alle 5 Min. den Braten mit dem Fond bestreichen. Sollte die Flüssigkeit zu sehr verbrutzeln, muss heißes Wasser nachgegossen werden. In 1 1/4 bis 1 1/2 Stunden ist die Ente braun und gar.

Garnieren: In der Pfanne Butter schmelzen, Zucker dazugeben und solange rühren, bis die Masse zu karamelisieren beginnt. Nach und nach die restlichen zwei Orangen hineintauchen. Nun nimmt man die Ente aus dem Ofen, tranchiert sie, richtet sie auf einer heißen Platte an, umgibt sie mit den karamelisierten Orangenscheiben und stellt sie warm.

Fond sorgfältig entfetten, mit Portwein oder Sherry auffüllen, kurz aufkochen. Dazu passen vorzüglich Röstkastanien.

# *Ente mit Orangen a la Jeanette*

## **Zutaten**

1		Ente
2		Orangen, geschält
1/2	Ltr.	Wasser
1	Teel.	Zucker
1	Essl.	Weinessig
1		Orange, Saft davon
2	Teel.	Stärkemehl
		Salz
1		Orange, Schale davon
1		Zitrone, Schale davon

## **Zubereitung**

Die geschälten Orangen in die ausgenommene Ente geben und diese mit Holzstäbchen oder durch Zunähen verchließen. Die Ente auf einem Rost über einer Saucenauffangschale bei 220GradC 75-90 Minuten braten. Nach ca. der Hälfte der Bratzeit das Wasser in die Schale zugießen. Nach der Bratzeit die Sauce folgendermaßen zubereiten: Der Zucker wird mit etwas Wasser zum Kochen gebracht, der Weinessig dazugegeben und mit dem Saft der Orange vermischt. Dazu wird der Bratensaft gegeben. Die Sauce mit dem Stärkemehl binden, mit Salz abschmecken und kurz aufkochen lassen. Vor dem Servieren die Sauce durch ein Sieb passieren und die geriebene Orangen- und Zitronenschale hinzufügen. Die Schalen dürfen nicht mitgekocht werden.

# *Ente mit Orangen und Rotwein*

## **Zutaten**

- 1       Flugente  
          (Gewicht ca. 2kg, mehr  
          Wäre zu fett!),  
          Tiefgekühlt
- 2       Orangen
- 700 ml Merlot
- Cognac
- Majoran
- Salz
- Pfeffer

## **Zubereitung**

Die Ente schön putzen, mit den Gewürzen innen(!) und außen gut einreiben, 1 Orange auspressen, mit 1/2 l Rotwein vermischen, 1 Orange in Scheiben schneiden.

Die Ente von allen Seiten in einer Bratpfanne gut anbraten, die Hälfte der Orangenscheiben in die Ente geben, den Rest rundherum (unter den Flügeln zB) plazieren, einen Teil des Orangensaft-Rotweingemisches in die Pfanne geben, bei ca.180° C ins Backrohr geben - immer wieder übergießen und ganz wichtig! - öfters rundum anstechen, dass sich das Fett gut ausbraten kann!

In der letzten Stunde immer wieder mit Cognac übergießen.

Kein Rezeptende bzw. Rezept zu lang Rezept: Ente mit Orangensauce und Dampfnudeln ==> Rezept ignoriert

# *Ente mit Passionsfrucht-Pfeffersauce*

## **Zutaten**

2	klein.	Enten a je ca. 1.2 kg oder
1	groß.	Ente a ca. 2,2 kg
		Salz
		Pfeffer
2	groß.	Zwiebeln
100	ml	Hühnerbouillon (*)

---

### SAUCE

70	Gramm	Tomatenpüree
1	Essl.	Mehl
1/2		
300	ml	Hühnerbouillon
200	ml	Roter Portwein
4		Lorbeerblätter
8		Wacholderbeeren
2		Thymianzweiglein
6		Passionsfrüchte
2	Teel.	Grüne Pfefferkörner

---

### GARNITUR

2		Passionsfrüchte
---	--	-----------------

---

### KAROTTEN- PASTINAKEN-PÜREE

3	groß.	Karotten
3	klein.	Pastinaken
		Frischer Ingwer
		Salzwasser
15	Gramm	Butter
1/2	Essl.	Petersilie feingeschnitten
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss

## **Zubereitung**

Ofen auf 180 oC vorheizen.

Enten abspülen. Mit Haushaltspapier trocken tupfen. Innen und außen salzen und pfeffern.

Zwiebeln in Ringe schneiden und in eine ofenfeste Form geben. Enten mit der Brust nach oben darauf legen. In der Ofenmitte zwei Stunden backen.

Herausnehmen und leicht auskühlen lassen. Enten halbieren. Fleisch samt Beinen und Flügeln mit scharfem Messer vom übrigen Knochengerüst trennen. Beiseite stellen.

In der Zwischenzeit das Fett in der Form bis auf 2 Esslöffel abgießen, auffangen und entsorgen. Zwiebeln und herausgelöste Knochen in die Form zurückgeben und dreißig Minuten im Ofen goldgelb rösten (\*\*). Tomatenpüree und Mehl dazumischen. Weitere fünf Minuten in den Ofen schieben. Mit Bouillon und Portwein ablöschen, Gewürze zufügen und den Sud dreißig Minuten im Ofen schmoren lassen. Herausnehmen. Jus durch ein feines Sieb in eine Pfanne passieren.

Ofentemperatur samt Grill auf 250 oC erhöhen. Hühnerbouillon (1) auf ein Backblech geben. Die Entenhälften mit der Hautseite nach oben darauf geben. Unter dem Grill fünfzehn Minuten goldbraun und knusprig braten.

In der Zwischenzeit die Sauce fertig machen: Das Fruchtfleisch und den Saft der Passionsfrüchten zum abgeseihten Jus geben. Sauce unter Rühren fünf Minuten köcheln lassen. Absieben. Pfefferkörner zugeben und weitere fünf Minuten köcheln, bis diese bindet.

Sauce auf vorgewärmten Tellern verteilen. Entenhälften darauf anrichten. Mit halben Passionsfrüchten garnieren. Nach Belieben Papiermanchetten auf die Knochen setzen.

Mit Kartoffelstock, Rotkohl und Karotten-Pastinakenpüree servieren.

(\*\*) Geflügelknochen sind eine herrliche Ausgangsbasis für Saucen. Das Rösten im Ofen und das auskochen mit Bouillon, Wein und Gewürzen ist zwar aufwendig, lohnt sich aber auf alle Fälle.

Carrot- and parsnipsmash - Karotten-Pastinaken-Püree

Karotten und Pastinaken schälen und in große Stücke schneiden. Die Karotten mit dem frischem Ingwer in kochendes Wasser geben. Nach fünf Minuten die Pastinaken zugeben und alles weitere zwanzig Minuten weichkochen. Wasser abgießen und Ingwer herausnehmen.

Gemüse durch das Passevite treiben. Mit Butter mischen. Die feingeschnittene Petersilie zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.



# Ente mit Rhabarber und Erdbeeren

## Zutaten

200	Gramm	Rhabarber
300	Gramm	Erdbeeren
2		Schalotten
7	Essl.	Wasser
1/4	Ltr.	Rotwein
4	Essl.	Zucker
300	ml	Geflügelfond
5		Pimentkörner
10		Weißer Pfefferkörner
2	Essl.	Crème fraîche
1	Teel.	Grüner Pfeffer
		Salz
		Grober Pfeffer
2		Entenbrüste (je 250 g)
1	Essl.	Öl

## Zubereitung

Rhabarber und Erdbeeren putzen und waschen. Rhabarber in zwei cm lange Stücke schneiden, Erdbeeren vierteln. Die Schalotten abziehen und würfeln.

Wasser mit dem Rotwein und drei Viertel des Zuckers aufkochen. Rhabarber zugeben, kurz aufkochen und mit einer Schaumkelle herausnehmen. Geflügelfond, Schalottenwürfel, Piment- und weißer Pfefferkörner in den Sud geben, ca. zur Hälfte einkochen.

Restlichen Zucker und Crème fraîche unterrühren, kurz erhitzen und mit

grünen Pfeffer abschmecken.

Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden und mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Öl in einem Bräter erhitzen und die Entenbrüste darin auf der Hautseite scharf anbraten, wenden und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. acht Minuten garen. Entenbrüste in Alufolie wickeln und im ausgeschalteten, geöffneten Backofen ca. zehn Minuten ruhen lassen.

Das Fett aus dem Bräter entfernen, Rhabarber und Erdbeeren darin bei milder Hitze erwärmen. Die Entenbrüste kurz mit der Hautseite nach oben unter den Grill schieben, quer in Scheiben schneiden und mit Sauce, Rhabarber und Erdbeeren anrichten.

Dazu schmecken Petersilienkartoffeln.

# *Ente mit Rosenkohl*

## **Zutaten**

750	Gramm	Rosenkohl
		Salz
50	Gramm	Butter
100	Gramm	Pinienkerne
30	Gramm	Semmelbrösel
40	ml	Trockener Sherry
1		Fleischente, ca. 1,5 kg
		Pfeffer aus der Mühle
750	Gramm	Festkochende Kartoffeln

## **Zubereitung**

Den Backofen auf 250° (Gas: 5-6) vorheizen. Den Rosenkohl putzen, waschen und in reichlich kochendem Salzwasser 10 Minuten vorgaren. Abtropfen lassen. Die Butter erhitzen und die Pinienkerne darin goldbraun braten. Semmelbrösel darüberstreuen, kurz durchrühren, den Sherry angießen und den Rosenkohl untermischen. Beiseite stellen. Die Ente sorgfältig waschen, innen und außen trockentupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Locker mit einem Teil der Rosenkohlmischung füllen und mit Fleischfaden zubinden. Ohne zusätzliches Fett in einen Bräter legen und auf mittlerer Einschubleiste 15 Minuten braten. Dann die Hitze auf 200° (Gas: 3) herunterschalten. Mit einer Sticknadel rund um die Schenkel die Haut einstechen, damit das Fett herausfließen kann. Inzwischen die Kartoffeln waschen, schälen, wieder waschen und längs vierteln. Leicht salzen und um die Ente legen, wenn diese 45 Minuten im Backofen war. Nach einer weiteren Viertelstunde die restliche Rosenkohlmischung unter die Kartoffeln heben. Die Hitze wieder auf 250° (Gas: 5-6) hochschalten. Ente, Kartoffeln und Rosenkohl noch weitere 15 Minuten braten, eventuell die Entenbrust mit Salzwasser bepinseln, damit die Haut knusprig wird. Aus dem Backofen nehmen, den Fleischfaden entfernen und die Ente mit Kartoffeln und Rosenkohl servieren. Dazu paßt ein kräftiger Rotwein, zum Beispiel ein Bordeaux oder Barolo.

# *Ente mit Rotweinsauce*

## **Zutaten**

- 1 Ente a ca. 2 kg  
Küchenfertig  
Salz  
Pfeffer
  - 2 Essl. Bratbutter
- 

### FÜR DIE SAUCE

- 1/2 Essl. Butter
- 4 Schalotten gehackt
- 1 Essl. Tomatenpüree
- 1/4 Teel. Zucker
- 200 ml Kräftiger Rotwein
- 400 ml Entenfond  
O. klare Bratensauce
- 1 Knoblauchzehe durchgepresst
- 1 Thymianzweig  
Salz  
Pfeffer
- 1 Teel. Thymian gehackt

## **Zubereitung**

Die Ente mit Salz und Pfeffer einreiben und binden, in der heißen Bratbutter bei 200 bis 220 Grad unter häufigem Wenden und Begießen ca. 70 bis 75 Minuten im Ofen braten.

Die Ente herausnehmen und warm halten.

Für die Sauce, das Bratfett aus dem Bräter abgießen. Butter und die Schalotten hineingeben und goldgelb andünsten. Das Tomatenpüree und den Zucker beifügen und kurz mitdünsten.

Mit dem Rotwein ablöschen und mit dem Fond oder der klaren Bratensauce auffüllen. Den Knoblauch und den Thymianzweig zufügen und um ca. die Hälfte einkochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und gehacktem Thymian abschmecken.

Die Sauce ist separat zur Ente zu servieren.

# *Ente mit Sauerkirschen*

## **Zutaten**

1 Ente, direkt vom Bauernhof  
75 Gramm Butter  
1 Petersiliensträusschen  
500 Gramm Sauerkirschen  
200 ml Badischer Rotwein  
Salz

## **Zubereitung**

Die frische bratfertige Ente von innen und außen gut salzen und mit dem Petersiliensträusschen füllen. Anschließend die Ente zunähen oder zustecken und in den Backofen schieben. Bei 200 bis 240 Grad braten.

Die Ente braucht eine Bratzeit von etwa 90 bis 120 Minuten.

Vor dem Anrichten der Ente den Bratenfond in einen Topf geben, den Rotwein mit dem Fond und den entkernten Sauerkirschen vermengen und kurz aufkochen lassen.

Lassen Sie ein paar Kirschen übrig, um zum Schluss die fertig gebratene Ente auf einer vorgewärmten Platte zu garnieren.

# *Ente mit Sauerkirschsauce*

## **Zutaten**

2		Entenbrustfilets mit Haut
25	Gramm	Butter
200	ml	Sauerkirschen (Schattenmorellen) Öl eventuell
2	Essl.	Rotweinessig
1	Essl.	Brauner Zucker
5	Essl.	Rotwein
2	Essl.	Kirschwasser ca. Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Die Entenbrustfilets mit Küchenkrepp trocknen, die Haut mit einem scharfen Messer raufenförmig einschneiden. Beiseite stellen.

Die Butter in kleine Stücke schneiden und sehr kalt stellen. Die Sauerkirschen in ein Sieb abgießen und dabei den Saft auffangen.

Eine Pfanne erhitzen (eventuell ein wenig Öl hineingeben) und die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten etwa 8 Minuten braten. Dann wenden und auf der Fleischseite weitere 8 Minuten braten. Das Fleisch herausnehmen, in Alufolie wickeln und nachziehen lassen.

Den Bratfond in der Pfanne mit dem Essig ablöschen und etwas einkochen lassen. Den Zucker darüber streuen, Wein und Kirschwasser angießen und 2 bis 3 Minuten köcheln lassen.

Die Hälfte von dem aufgefangenen Kirschsauce zugießen und etwas einkochen lassen. Die Kirschen einrühren, die Sauce mit den kalten Butterflöckchen binden (rasch mit dem Schneebesen einrühren) und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Entenbrust aus der Folie nehmen und in Scheiben schneiden. Auf Tellern anrichten und mit der Sauce überziehen. Dazu schmecken zum Beispiel kleine Rösti.

Das Nachziehen in der Folie ist wichtig, damit das Fleisch nachgart und der Saft sich gleichmäßig verteilen kann.

# *Ente mit Sauerkraut*

## **Zutaten**

- 1 Ente
- 1 Pack. Sauerkraut
- 3/4 kg Kartoffeln, festkochend
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Basilikum
- 1 Zwiebel
- 2 Essl. Creme Fraiche oder Sahne

## **Zubereitung**

Vorab: Nach Möglichkeit eine schöne freilaufende Ente nehmen, nur im Notfall eine aus der Tiefkühltruhe. Ebenso eher Sauerkraut aus dem Fass als aus der Dose, der Geschmack wird's lohnen.

Zubereitung: Ente waschen, Flügelspitzen und Hals abschneiden, überflüssiges Bauchfett entnehmen. Das Sauerkraut leicht ausdrücken, in den Bauch der Ente füllen und die Bauchöffnung mit Küchengarn zunähen. Ente außen leicht salzen, in einen großen Bräter mit Deckel legen und alles in den vorgeheizten (180°) Backofen. Gelegentlich die Ente mit der angesammelten Flüssigkeit bepinseln. Aus dem Entenklein (ohne Leber, diese braten als Imbiss zwischendurch oder aufheben für eine Pastete), dem Hals und den Flügelspitzen einen Saucenfond kochen. Kartoffeln schälen und längs vierteln, Zwiebel grob kleinschneiden und beides nach einer Stunde rund um die Ente mit in den Bräter geben. Kartoffeln leicht salzen und mit dem kleingehackten Basilikum bestreuen. Alles noch eine weitere Stunde braten lassen. Gegen Ende der Bratzeit den Deckel des Bräters abnehmen und eventuell die Ente noch mehr bräunen lassen. Zum Schluss sollte die Ente schön knusprig und die Kartoffeln leicht braun sein. Ente und Kartoffeln vorsichtig rausnehmen und warmstellen, Bratfond mit der gekochten Entenbrühe lösen und daraus eine Sauce einkochen. Eventuell nachwürzen und mit Sahne, Creme Fraiche o. ä. binden. Ente tranchieren und dabei vorsichtig das Sauerkraut entnehmen. Alles anrichten, genießen und wohlfühlen

# Ente mit Schalotten

## Zutaten

---

		FÜLLUNG
		Salz, Pfeffer
1	kg	Schalotten
2		Äpfel (Boskoop)
		Zitronensaft
2	Essl.	Semmelbrösel
1		Ei
2	Essl.	Crème fraîche
1	Bund	Thymian

---

		ENTE
1		Barbarie-Ente, 2,3 - 3kg
3		Lorbeerblätter
2		Knoblauchzehen
		Cognac
3	Teel.	Balsamico-Essig

## Zubereitung

Möglichst viel Fett aus der Ente nehmen, kleinschneiden. Ente innen und außen salzen und pfeffern. Leber und Magen putzen. Schalotten schälen. 4 - 5 Schalotten halbieren, die Hälften vierteln. Äpfel schälen und würfeln, sofort mit Zitronensaft beträufeln. Geachtelte Schalotten, Äpfel, Semmelbrösel, Ei, Crème fraîche, die Blätter eines Thymianzweigs, Salz, Pfeffer und die in kleinere Stücke geschnittene Entenleber zu einer Farce vermischen. die Ente damit füllen und zustecken. In einem Bräter das ausgelöste Fett auslassen. Stücke rausnehmen, in die Mitte des Topfes die Ente legen, die Schalotten und den Magen darum herum einrichten. Den restlichen Thymian, die Lorbeerblätter und die ungeschälten Knoblauchzehen dazulegen. Den Topf zudecken und in den auf 250°C vorgeheizten Ofen schieben. Nach 30 Minuten den Deckel abnehmen und die Schalotten ein wenig durchmischen. Ofen auf 180°C zurückschalten und die Ente unter häufigem Begießen ca. 2 Stunden weitergaren. Gegen Ende der Bratzeit die Temperatur nochmal auf 220°C schalten, bis die Ente braun und knusprig ist. Inzwischen die Sauce entfetten und mit Cognac und Balsamico-Essig aromatisieren. Mit den Schalotten zur Ente reichen. Dazu passen u.a. Semmelknödel.

# *Ente mit Schmorbirne, Steckrübe und Walnüssen*

## **Zutaten**

- 1 klein. Ente (1000 - 1200 g)
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Essl. Olivenöl
- 2 Zwiebeln, grob gewürfelt
- 1/2 Karotte, grob gewürfelt
- 1/2 Steckrübe, gewürfelt
- 2 Birnen, grob gewürfelt
- 1 Essl. Ahornsirup
- 2 Zweige Thymian
- 1/4 Ltr. Fleischbrühe

## **Zubereitung**

Die Ente mit Ahornsirup einpinseln, kräftig pfeffern und salzen und in eine flache Kasserolle setzen. Mit etwas Olivenöl untergießen, Zwiebeln, Karotte, Steckrübe und Birne dazugeben und bei 200 Grad in den vorgeheizten Ofen geben. Das Gemüse zwischendurch etwas lösen und evtl. mit Brühe ablöschen.

Die Ente ist nach 40 Minuten gar und wird tranchiert. Sauce entfetten. Gezupfte Thymianblättchen zum Gemüse geben und anrichten.



# *Ente mit Sellerie-Walnuss-Gemüse*

## **Zutaten**

1           Küchenfertige Ente  
              Salz Pfeffer

---

### FÜLLUNG UND BEILAGE

1    groß. Knollensellerie  
200 Gramm Perlzwiebeln  
80 Gramm Walnusskerne  
1    Essl. Butterschmalz  
1/2  
1    Essl. Zucker  
1/2   Ltr. Hühnerbrühe  
          Salz Pfeffer  
2    Bund Glatte Petersilie  
1    Essl. Öl  
125    ml Weißwein (oder Brühe)

## **Zubereitung**

Den Beutel mit Innereien aus der Ente herausnehmen. Ente unter fließend kaltem Wasser innen und außen abspülen und eventuell Spielen (Federansätze) herausziehen. Ente trockentupfen und innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben.

Für die Füllung und Beilage: Sellerie vierteln schälen und in etwa 1 1/2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln mit kochendem Wasser überbrühen und abziehen. Walnusskerne grob hacken. Butterschmalz und Zucker zusammen in einem breiten Topf schmelzen und leicht bräunen lassen.

Sellerie Zwiebeln und 50 g Walnüsse zugeben und kurz darin schwenken. Die Brühe zugeben mit Salz und Pfeffer würzen und etwa zehn Minuten dünsten. Ein Bund Petersilie in Streifen schneiden und unter das Gemüse rühren. Die Hälfte des Gemüses gut abtropfen lassen und in die Ente füllen.

Bauchöffnung mit kleinen Holzspießchen zustecken oder mit Küchengarn zunähen. Beine und Flügel mit Küchengarn an den Entenkörper binden damit sie nicht verbrennen. Ente mit der Brust nach unten auf den geÖlten Rost des Backofens legen und den Rost auf die mit Wasser ausgespülte Fettpfanne setzen. Auf die untere Schiebe des auf 200 Grad Umluft 175 Grad Gas Stufe 3 vorgeheizten Backofens schieben.

Ente etwa zwei Stunden braten. Wenn sich der Bratensatz bräunt etwas Wasser zugießen und verdampfte Flüssigkeit in der Fettpfanne immer wieder auffüllen. Die Ente zwischendurch mit der Bratenflüssigkeit begießen. Nach der halben Bratzeit die abgespülten Innereien dazugeben und die Ente wenden.

Zum Schluss die Haut mit kaltem Salzwasser bestreichen und auf höchster Stufe zehn Minuten weiterbraten damit sie knusprig wird. Fettpfanne auf die Kochstelle stellen.

Einen achte Liter Wasser und den Wein dazugießen und den Bratensatz auf dem Herd loskochen. Bratensud durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen aufkochen und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Restliche Petersilienblättchen und Walnüsse im restlichen Öl braten und über die Ente geben. Das restliche Gemüse noch einmal erwärmen und zusammen mit der Soße zur Ente servieren.

Dazu: Wirsing und Röstkartoffeln Sie können anstelle der Ente auch eine große Poularde (Roaster) oder Babypute nehmen Bratzeit etwa 1 1/2 Stunden oder eine kleine Gans Bratzeit etwa 2 1/2 Stunden.

# *Ente mit Sharon-Zwiebel-Chutney*

## **Zutaten**

2	kg	Ente
3/16		Salz
		Pfeffer
1		Gemüsezwiebel
4		Sharonfrüchte ersatzweise
		Kaki
1		Ingwerstück (1 cm)
20	Gramm	Butter (1)
40	Gramm	Butter (2)
2	Teel.	Zucker
2	Teel.	Essig
1	Teel.	Senf
1	Teel.	Senfkörner
1/2		Chinakohl
		Muskatnuss

## **Zubereitung**

Ente waschen, trockentupfen und rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben. Im vorgeheizten Ofen etwa 75 Minuten braten.

Gemüsezwiebel pellen und kleinschneiden. Sharonfrüchte schälen und in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und in feine Stifte schneiden. Butter (1) und zucker leicht anschwitzen. zwiebel und Sharonfrüchte zufügen und mit Essig ablöschen. Ingwer, Senf und Senfkörner zufügen und das ganze langsam verkochen lassen.

Chinakohl waschen, putzen und in Streifen schneiden. In Butter (2) anschwitzen und 10 Minuten zugedeckt schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Ente zerteilen und auf dem Chinakohl anrichten. Dazu das Sharon-Zwiebel-Chutney servieren.

:E-Herd: Grad: 200

:Gas-Herd: Stufe: 3

:Umluft: Grad: 175

# *Ente mit Sojasauce und Anis - Pet Pad Siju*

## **Zutaten**

400 Gramm	Entenbrustfleisch
3	Frühlingszwiebeln
3	Korianderzweige mit Wurzeln
3	Knoblauchzehen
8	Essl. Pflanzenöl
1	Teel. Austernsauce (*)
1	Essl. Dunkle Sojasauce
1	Essl. Fischsauce (*)
1	Teel. Frisch gemahlener Pfeffer
1	Teel. Zucker
1	Sternanis
1	Teel. Gekörnte Fleischbrühe
1/2 Tasse	Heißes Wasser
Etwas	Cognac

## **Zubereitung**

Das Entenfleisch waschen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Korianderzweige waschen, trockentupfen, die Wurzeln abschneiden und in kleine Würfel schneiden. Die Blättchen abzupfen und grob zerkleinern. Knoblauchzehen schälen, mit einem breiten Messer flachdrücken und in kleine Würfel schneiden. Das Öl im Wok erhitzen und das Entenfleisch mit dem Knoblauch darin kurz anbraten. Austernsauce, Sojasauce, Fischsauce, Pfeffer, Zucker, Anis und

Korianderwurzeln dazugeben und kurz kochen lassen. Die gekörnte Fleischbrühe in heißem Wasser auflösen. Mit den Frühlingszwiebeln in den Wok geben, umrühren und kurz erhitzen. Den Sternanis vor dem Servieren entfernen. Mit den Korianderblättchen und etwas Cognac abschmecken.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten Zubereitungszeit: 10 Minuten

(\*) Austernsauce: Die dunkelbraune dickflüssige Sauce wird zum Kochen und als Tischwürze verwendet. Für die Herstellung werden Austern in Sojasauce mit verschiedenen Gewürzen eingekocht. Angebrochene Flaschen halten auch ohne Kühlung fast unbegrenzt.

(\*) Fischsauce: Eine Mischung aus fermentierten Anchovis, Wasser und Salz. Diese Sauce ist ein Universalgenie in der Thai-Küche. Kaum ein Gericht ohne Nam Pla. Der gewöhnungsbedürftige Geruch verliert sich beim Kochen. Die Fischsauce ersetzt in der thailändischen Küche weitgehend das Salz.

# *Ente mit Steinpilzfüllung in Orangensauce*

## **Zutaten**

2	kg	Junge Ente
1		Altbackene Semmel
1/2	Ltr.	Geflügelfond
1		Entenleber
50	Gramm	Butterschmalz
100	Gramm	Frische Steinpilze
1		Zwiebel klein gewürfelt
1/2		Knoblauchzehe zerdrückt
1		Ei
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Petersilie gehackt
1	Essl.	Majoran
1	Teel.	Senf
1		Karotte
2		Zwiebeln
1		Orange, ungespritzt
1	Teel.	Stärkemehl

## **Zubereitung**

Ente kurz waschen und mit Küchenkrepp trockentupfen. Semmeln in feine Scheiben schneiden und mit ca. 1/8 l heißer Geflügelbrühe übergießen, abkühlen. Zwiebelwürfel und Kräuter in einem Essl. Butterschmalz leicht andünsten, abkühlen. Steinpilze in kleine Würfel schneiden und die Leber mit einem Messer schaben.

Semmel, Kräuter, Pilze mit dem Ei gut vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ente innen mit Senf ausreiben, leicht salzen und füllen, zunähen. Restlichen Butterschmalz zerlassen, Karotte und Zwiebeln putzen und in Stücke schneiden. Ente mit der Brust nach unten und dem Gemüse in die

Fettpfanne des Backofens legen, mit heißem Butterschmalz übergießen und im 180 Grad vorgeheizten Backofen anderthalb bis zwei Stunden braten.

Nach einer halben Stunde heißen Geflügelfond angießen und die Ente wenden. Beim Garvorgang des öfteren mit Flüssigkeit übergießen. Evtl. noch etwas Flüssigkeit zugeben. Während die gebratene Ente noch 10 Min. im abgeschalteten Ofen ruht, den Saucenfond mit etwas Brühe loskochen, mit kaltangerühertem Stärkemehl binden, aufkochen und durch ein Sieb geben. Orangensaft und feine Streifen der Schale in die Sauce geben. Abschmecken und extra zur Ente reichen.

Hierzu passen Kartoffelkroketten, Feldsalat und als Getränk ein leichter Rotwein.

# *Ente mit Süßer Rosmarinsauce*

## **Zutaten**

4 Entenbrüstli, je ca. 150 g  
1/4 Teel. Salz  
Pfeffer

---

### SÜSSE ROSMARINSAUCE

100 ml Geflügelfond  
Oder Hühnerbouillon  
100 ml Dunkles Bier  
2 1/2 Essl. Melasse  
1 Teel. Rosmarinnadeln fein gehackt  
Salz  
Pfeffer

## **Zubereitung**

Entenbrüstli: die Fettschicht kreuzweise bis auf das Fleisch einschneiden, portionenweise in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze mit der Fettschicht nach unten ca. neun Minuten anbraten, wenden, ca. eine Minute weiterbraten. Mit Salz und wenig Pfeffer würzen, mit der Fettschicht nach oben in ein Bratgeschirr legen.

Braten: ca. zehn Minuten in der Mitte des auf 160 Grad vorgeheizten Ofens.

Süße Rosmarinsauce: Geflügelfond oder Hühnerbouillon und Bier in einer Pfanne auf die Hälfte einköcheln, Melasse begeben, ca. fünf Minuten bei kleiner Hitze weiterköcheln. Rosmarinnadeln, fein gehackt begeben, nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

Servieren: Entenbrüstli schräg zur Faser tranchieren, mit der Sauce anrichten.

## **Tipp**

Statt Melasse Ahornsirup oder Birnendicksaft verwenden.

# Ente mit Tausend-Gewürzen

## Zutaten

1	Frische, küchenfertige Ente (ca. 2 kg)
1/4	Getrocknete Tangerinenschale
1	Frische Ingwerwurzel
4	Schalotten
2	Ganze Sternanis
6	Essl. Gelbe Bohnensauce
5	Essl. Hoisinsauce
1	Essl. Sesampaste
1	Essl. Fünf-Gewürz-Pulver
2	Teel. Ingwerpulver
2	Teel. Salz
2	Essl. Brauner Zucker
1	Essl. Gin
6	Frühlingszwiebeln
550 Gramm	Taro (Wurzelgemüse)
1	Essl. Dunkle Sojasauce

## Zubereitung

Die Ente gründlich unter fließendem Wasser innen und außen waschen, Eventuelle Federkiele entfernen, mit Küchenpapier trockentupfen und Die Flügelenden abschneiden. Die Knoblauchzehen schälen und durch die Presse drücken. Den Ingwer schälen und grobhacken. Die Schalotten schälen und Kleinwürfeln. Die Tangerinenschale, die Knoblauchpaste und den Ingwer in eine Schüssel geben, die Schalotten zufügen und den Sternanis, die gelbe Bohnen Sauce, die Hoisinsauce, die Sesampaste, das Fünf-Gewürz-Pulver, Das Ingwerpulver, Salz und den Zucker mit dem Gin zu einer Füllung Vermischen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und die weißen Teile in Pinsel

Schneiden und in kaltes Wasser legen. Die Taros schälen, erst in Scheiben, dann in Würfel und auf eine Feuerfeste Platte legen, die in den Dämpfer passt. Die Haut am Hals der Ente zunähen oder abbinden und die Ente füllen. Den Sterz der Ente ebenfalls zunähen, damit keine Füllung herauslaufen Kann. Die Ente mit der Brust nach unten auf die Taro-Platte legen und Diese in den mit ca. 2 cm Wasser gefüllten Dämpfer einsetzen. 90 Minuten dämpfen bis die Ente gar ist. ca. Die Ente aus dem Dämpfer nehmen, mit der Sojasauce einpinseln. Anschließend am Sterz öffnen und die Saucenfüllung in eine Schüssel Laufenlassen. Die Taros auf eine Platte legen und warmstellen. Die im Dämpfer zurückbleibende Flüssigkeit entfetten und zur Sauce Geben. Die Sauce in einen kleinen Topf gießen, durchrühren und 15 Minuten Einkochen, durch ein Sieb gießen, in den Topf zurückgeben und Aufkochen. Die Ente auf chinesische Art zerlegen, mit der Sauce begießen und den Abgetropften Frühlingszwiebeln garnieren.

# Ente mit Trauben

## Zutaten

---

		FÜR 4 PORTIONEN
1		Ente (ca. 1,7 kg)
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
250	Gramm	Blaue Trauben
250	Gramm	Grüne Trauben
100	Gramm	Geschälte Mandeln
8	Essl.	Madeira
2		Lorbeerblätter
2		Zwiebeln
3/4	Ltr.	Brühe (Instant)
2	Essl.	Dunkles bis 1/2 mehr Saucenbindemitte
125	ml	Schlagsahne

## Zubereitung

Ente waschen, trockentupfen, innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Trauben waschen, wenn nötig, entkernen. Zusammen mit den Mandeln und 3 El. Madeira in die Ente füllen. Bauchöffnung mit Holzstäbchen zustecken und kreuzweise mit Küchengarnt zubinden. Ente mit ihren Innereien, den Lorbeerblättern und den geviertelten Zwiebeln auf die Saftpfanne des Backofens legen, im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gas 3) auf der zweiten Einschubleiste von unten 80 - 90 Minuten braten. Während des Bratens nach und nach die Brühe angießen, zwischendurch immer wieder verdampfen lassen. Ente aus dem Ofen nehmen, tranchieren, mit der Füllung auf einer Platte anrichten und warm stellen. Bratensaft aus der Saftpfanne mit der restlichen Brühe lösen, durch ein Sieb in einen Topf gießen, Saucenbindemittel einstreuen und mit der Sahne aufkochen. Mit Salz und dem restlichen Madeira abschmecken. Als Menüvorschlag: Vorspeise: Steinpilzsuppe  
Hauptspeise: Ente mit Trauben  
Dessert: Obstsalat mit Datteln



# *Ente mit Trockenfrüchten*

## **Zutaten**

300	Gramm	Gemischte Trockenfrüchte
1		Flugente (a ca. 2 kg) Küchenfertig
2	Essl.	Öl
2	groß.	Zwiebeln feingewürfelt
1	Essl.	Kurkuma Salz
3	Essl.	Brauner Zucker
5	Tassen	Wasser
1/2		Limette
1	Prise	Safranfäden
4	Essl.	Limettensaft

## **Zubereitung**

Die Trockenfrüchte ca. 1 Std. in warmem Wasser einweichen. Inzwischen die Ente in gleich große Stücke teilen. Erst Flügel und Schenkel abtrennen, dann die Brust teilen. In Teilen geschmort, wird Geflügel nicht nur schön gleichmäßig braun, sondern nimmt auch das Aroma der Zutaten besser an.

Ententeile im heißen Öl kräftig anbraten. Von allen Seiten braun werden lassen. Brust zuerst auf der Hautseite anbraten. Dabei brät das Fett aus, und die Haut wird schön knusprig. Dann aus dem Bräter nehmen.

Zwiebeln im verbliebenen Fett glasig dünsten. Kurkuma, Salz und Zucker zugeben, kurz mitschmoren lassen, damit sich Aromastoffe bilden. Ententeile wieder zugeben.

Mit 1/5 des Wassers ablöschen und die Ententeile ca. 1 1/2 Std schmoren lassen, dabei immer wieder Wasser (den Rest) nachgießen. Dabei lösen sich die Röststoffe und das gibt eine feine Sauce.

Die abgetropften Trockenfrüchte kleinschneiden. Limette abwaschen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Mit Trockenfrüchten und Safranfäden in den Bräter geben. Ca. 10 Minuten mitköcheln lassen, damit die Aromen durchziehen. Limettensaft unterrühren.

# *Ente mit Weißen Rüben*

## **Zutaten**

1		Ente, ca. 1200 g
100	Gramm	Magerer Speck
200	ml	Weißwein
1		Schalotte
500	Gramm	Weißer Rüben
		Salz
		Pfeffer
		Thymian
200	Gramm	Butter

## **Zubereitung**

Die Hälfte der Butter und den zerkleinerten Speck in einer Schmorpfanne erhitzen, dann die feingehackte Schalotte darin goldgelb anbräunen und die ausgenommene, an den Füßen zusammengebundene Ente hineinlegen. Wenn sie überall gleichmäßig gebräunt ist, den Weißwein darübergießen, salzen, pfeffern und den Thymian hinzufügen. Auf kleiner Flamme zugedeckt etwa eine dreiviertel Stunde garen lassen.

Die weißen Rüben schälen, in kleine Würfel schneiden und mit der anderen Hälfte der Butter in einer Schmorpfanne anbräunen. Auf mittlerer Flamme garen und von Zeit zu Zeit umrühren.

Kurz bevor die Ente fertig ist, die Rüben dazutun. Wenn die Ente dann gar ist, wird sie tranchiert und zusammen mit den Rüben in vorgewärmten Schüsseln serviert.

# *Ente mit Weißen Rüben (Canard Aux Navets)*

## **Zutaten**

1		Ente
500	Gramm	Weiße Rüben
1/2	Ltr.	Fleischbrühe
60	Gramm	Butter
1	Bund	Küchenkräuter
30	Gramm	Fett
40	Gramm	Mehl
		Salz
		Pfeffer

## **Zubereitung**

Das Fett in einem großen Topf erhitzen. Die Ente hineingeben und auf allen Seiten goldgelb anbraten. Anschließend den Vogel aus dem Topf nehmen, das Mehl zufügen und leicht anbräunen. Dann unter ständigem Rühren die Fleischbrühe einfließen lassen und eine glatte, dickliche Sauce zubereiten. Gut würzen, die Kräuter hinzufügen, dann die Ente wieder in den Topf geben und bei gleichmäßiger Hitze etwa 30 Minuten schmoren.

Unterdessen werden die weißen Rüben in heißer Butter goldgelb angebraten. Größere Rüben sollten vorher in Scheiben geschnitten werden. Die Rüben zu der Ente und der Sauce geben und noch weitere 40-45 Minuten schmoren.

In die Mitte einer großen Platte legt man die Ente, ringsherum die Rüben und darüber gießt man die durch ein Sieb gestrichene Sauce.

# *Ente mit Wirsing*

## **Zutaten**

---

		FÜR 4 PERSONEN
1		Wirsing (1 kg)
1		Zwiebel
3	Essl.	Butterschmalz
200	ml	Fleischbrühe
100	ml	Weißwein
2		Entenkeulen
2		Entenbrüste
		Salz
		Pfeffer

## **Zubereitung**

Wirsing waschen und vierteln und in Streifen schneiden. Zwiebel in Würfel schneiden und in 1 El Butterschmalz glasig dünsten. Wirsing zugeben, Brühe und Weißwein angießen und zugedeckt 30 Minuten schmoren lassen. Butterschmalz erhitzen und das Fleisch anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei kleiner Hitze 20 bis 30 Minuten schmoren. Das Fleisch auf den Wirsing legen und weitere 5 Min. mitschmoren. Entenbrust in Scheiben schneiden und mit den Keulen auf dem Wirsing anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln.

# *Ente mit Zitronengras*

## **Zutaten**

- 1        Junge Ente
- 2        Schalotten
- 1 Teel. Grüner Pfeffer
- 250 ml Orangensaft
- 1        Zitronengrashalm evtl. auch  
         Getrocknete Stücke
- 1 Essl. Butterflocken  
         ODER
- 1 Teel. Mehlbutter zum Binden
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 Bund Blattpetersilie  
         Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Der Ente die Brüste und Keulen abtrennen, pfeffern, salzen und auf der Hautseite bei kleinem Feuer anbraten. Beginnt das Fett der Haut ausschwitzten kommen die Ententeile in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen. Schalotten würfeln und nach 15 Minuten zur Ente geben. Die Ententeile immer wieder mit Brühe ablöschen. Sind die Schalotten gebräunt, den zerdrückten grünen Pfeffer, den Orangensaft und das feingehackte Zitronengras dazugeben. Die Ente weitergaren und nach weiteren 15 Minuten die Brüste herausnehmen. Die Keulen bleiben bis zum Schluss im Ofen und benötigen eine Garzeit von insgesamt mindestens 45 Minuten. Dann die Keulen herausnehmen und den Fond entfetten, das heißt mit einem Esslöffel das Fett abschöpfen. Nun kann man diesen Fond mit einigen Butterflocken oder mit etwas Mehlbutter binden. Die Sauce mit Cayennepfeffer abschmecken und gehackte Petersilie dazugeben.

# *Ente mit Zuckerschoten, Chop-Suey-Art*

## **Zutaten**

- 500 Gramm Entenbrustfilet
- 250 Gramm Zuckerschoten  
(Erbsenschoten)
- 250 Gramm Möhren
- 1 klein. Porree
- 1 klein. Dose Bambus, gestiftelt
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Ingwerstücke, haselnussgroß  
Pfeffer a.d.M.
- 1 Teel. Erdnussöl
- Für die Sauce:
- 3 Essl. Erdnussöl
- 3 Essl. Dunkle Sojasauce
- 2 Essl. Sherry
- 1 Essl. Maisstärke
- 1 Teel. Zucker
- 1 Teel. Salz
- Für die Marinade:
- 3 Essl. Dunkle Sojasauce
- 3 Essl. Sherry
- 1 Essl. Balsamico-Essig
- 125 ml Wasser

## **Zubereitung**

Entenbrustfilet waschen und trockentupfen. Danach die Haut ablösen und beiseite stellen. Die Entenbrust dreimal längs und zentimeterweise quer durchschneiden. Aus den entsprechenden Zutaten die Marinade anrühren und das Fleisch 2 Stunden darin ziehen lassen. Nun die Haut der Entenbrust in ca. 1x1 cm große Stückchen schneiden. Die Möhren putzen, vierteln und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Das Grüne vom Porree in ebensolche Scheiben schneiden, das Weiße zusammen mit Knoblauch und Ingwer sehr fein hacken.

Den Wok (ersatzweise große Pfanne...) erhitzen, einen Teelöffel voll Erdnussöl hineingeben und heiß werden lassen. Dann unter ständigem Rühren die gewürfelte Entenbrusthaut knusprig braun braten. Dabei lässt die Haut eine große Menge Fett

aus! Die knusprigen Würfel aus dem Fett schöpfen und warmstellen. Das flüssige Fett bis auf ca. zwei Esslöffel ausschöpfen - es wird später noch gebraucht.

In dem Fett die Fleischstückchen unter flottem Wenden fast durchbraten, dabei pfeffern. Herausschöpfen und warmstellen.

Nun wieder unter fleißigem Rühren Knoblauch, Inger und das Weiße vom Porree sowie eine Handvoll der Möhrenstücke ca. 1 min. pfannenrühren. Etwas von dem aufgefangenen Fett dazugeben und die restlichen Möhren in den Wok geben. Noch einmal gut durchrühren, dann Porree und Erbsenschoten hinzufügen, fleißig wenden. Dann alles an den Rand des Wok ziehen, eine halbe Tasse Wasser auf den Boden geben und den Deckel auflegen. Das Gemüse so 5 min ziehen lassen.

Anschließend die Marinade und die vermischten Saucen-Zutaten in den Wok geben, aufkochen und durchrühren. Das Entenfleisch dazugeben und alles bei abgeschalteter Hitze durchrühren und noch ein wenig durchziehen lassen. Die gerösteten Hautstücke werden getrennt dazu gereicht.

Beilage: Basmiti-Reis, am besten über Dampf gegart, damit er schön stäbchenfreundlich-klebrig wird. , -)

# *Ente nach Borszéki Art*

## **Zutaten**

1		Ente
1	kg	Sauerkraut
2		Zwiebeln
1		Knoblauchzehe
		Salz
		Pfeffer
1	Prise	Bohnenkraut
80	Gramm	Fett
200	ml	Wein

## **Zubereitung**

Die Ente wird ausgenommen und zerteilt. Das Fett wird gesondert ausgebraten. Der Rücken und das Entenklein werden beiseite getan und zu anderer Gelegenheit verwendet (man kann Reisfleisch daraus zubereiten). Die Zwiebel wird in kleine Würfel geschnitten und im Entenfett glasig gedünstet. Man gibt die Keulen und das Brustfleisch darauf. Das Fleisch wird von allen Seiten im Fett angebraten und dann herausgenommen. Das vorher gewaschene und ausgedrückte Sauerkraut wird mit dem Bratenfett vermischt, das Bohnenkraut dazugegeben, einige Zeit gebräunt, der Wein daraufgegossen und obenauf die Fleischstücke gelegt. In der Backröhre wird weichgedünstet.



# *Ente nach Geflügelzüchter-Art*

## **Zutaten**

1		Ente, bratfertig
500	Gramm	Kartoffeln, roh
75	Gramm	Enten- oder Geflügelleber
30	Gramm	Butter
125	Gramm	Schinken, roh
2		Zwiebeln
1	Teel.	Kräuter, gehackt
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
125	Gramm	Räucherspeckabfälle
2		Eigelb
1		Möhre
		Mehl

## **Zubereitung**

Geschälte Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, mit kochendem Wasser übergießen und abtropfen lassen. Inzwischen von der Galle befreite Geflügelleber in Butter braten, Schinkenwürfel, eine gehackte Zwiebel, Kräuter, Salz und Pfeffer hinzugeben. Das Ganze mit Kartoffeln und Eigelben vermischen, auf Salz und Pfeffer prüfen, Ente füllen und zunähen. Ente salzen und in Speckabfällen in der Röhre bei 200 bis 225° C braten. Grob geschnittene zweite Zwiebel und Möhre hinzugeben, öfters begießen, mit Wasser oder Brühe ablöschen. Ist die Ente fertig, was man an den Keulen prüft (je nach Alter 1-2 Stunden Bratzeit), Bratsatz loskochen, durch ein Sieb gießen und ganz nach Wunsch auch mit Mehl binden. Dazu Rotkohl, Rosenkohl, aber auch Teltower Rübchen, und frische Kartoffeln.

# *Ente Orange mit Rotkraut*

## **Zutaten**

- 1 klein. Ente (ca. 2 kg)
- Majoran
- Salz
- Pfeffer
- 1 kg Rotkraut
- 1/4 Ltr. Rotwein ca.
- 2 Äpfel
- 2 Orangen
- 1 Zwiebel (fein geschnitten)
- Apfelessig
- Öl zum Braten

## **Zubereitung**

Ente kräftig mit Salz, Majoran und etwas Pfeffer einreiben. Einen Apfel in den Bauch des Vogels drücken. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, Ente an der Brustseite anbraten und bei ca. 200 °C ca 2 Std knusprig braten, dabei immer wieder begießen. Eine Orange schälen und Filets ohne Haut herausschneiden. Nach ca. 1 Std. Bratzeit den Saft von 1 Orange begeben. 20 Minuten vor Ende der Bratzeit die Orangenfilets zur Ente geben. Rotkraut vom Strunk und groben Außenblättern befreien und fein hobeln. Zwiebel in etwas Öl rösten, das geraspelte Rotkraut zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Rotwein und Essig ablöschen, zugedeckt weich dünsten. Vor dem Servieren einen geriebenen Apfel beimengen.

Ente tranchieren, mit Saft, Orangenfilet und Rotkraut servieren.

# *Ente Oriental*

## **Zutaten**

1		Ente (ca. 2500 g)
3		Apfelsinen
1		Apfel
50	Gramm	Rosinen
100	Gramm	Feingemahlene Haselnüsse
2	Essl.	Gehackte Mandeln
1	Teel.	Gemahlener Ingwer
1	Stange	Porree
3		Möhren
1		Lorbeerblatt
1/4	Ltr.	Weißwein
4	Teel.	Honig
1	Essl.	Stärkepulver
1		Zitrone den Saft

## **Zubereitung**

Für die Füllung Apfelsinen und Apfel würfeln und mit dem Ingwer, den Rosinen, Haselnüssen, Mandeln und 1 Tl. Honig Mischen. Ente damit füllen, zunähen, salzen und pfeffern. Ente im Bräter in den vorgeheizten Ofen schieben. Knoblauch Fein hacken, Möhren und Porree in Scheiben schneiden und mit Dem Lorbeerblatt und dem Weißwein zur Ente geben. Nach etwa 1 1/2 Stunden Schmorzeit die Ente für ca. 30 min. auf den Rost Legen. Fettauffangschale darunterschieben. Die Sauce aus dem Bräter in einen Topf sieben, entfetten. Zitronensaft und Honig unterrühren, etwas einkochen lassen Und mit dem angerührten Stärkepulver binden. Mit Salz und Pfeffer je nach Geschmack würzen. Als Beilage wird Reis Serviert.

# *Ente Paradies*

## **Zutaten**

1		Flugentenkeule
1	Pack.	Haferflocken
1		Kopfsalat
1	Pack.	Nudeln
1		Paprika Rot
2		Orangen

## **Zubereitung**

Die Entenschenkel häuten, auslösen, plattieren, salzen, mit gezupftem Salat füllen, in Öl anbraten, mit Weißwein ablöschen und im Ofen dünsten. Die in Rauten geschnittene Paprika kurz in Olivenöl anbraten, die abgekochten Nudeln hinzugeben und mit Weißwein ablöschen.

# *Ente Rapido*

## **Zutaten**

150	Gramm	Entenbrust
2		Maiskolben
1		Prinzessbohnen, gefroren
1		Knoblauchzehe
1		Koriander, frisch
		Honig
		Olivenöl
		Salz, Pfeffer
		Weißwein

## **Zubereitung**

Zubereitung: Die Haut der Entenbrust kreuzweise einritzen und mit Honig bestreichen. Die Maiskörner mit Hilfe eines Messers vom Kolben lösen. Die Entenbrust auf der Hautseite anbraten und zum Weitergaren bei 200 Gradc in den Ofen schieben.

Eine Knoblauchzehe kleinschneiden, in Olivenöl angehen lassen, die Hälfte der Pilze und ein paar Bohnen dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Maiskörner und Korianderblätter unterheben.

Das Ganze mit Weißwein ablöschen und würzen. Das Gemüse auf einem Teller verteilen und die Entenbrust darauflegen.

# *Ente Sevillanische Art*

## **Zutaten**

1 13/16	kg	Ente küchenfertig
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
1	groß.	Zwiebel
4		Knoblauchzehen
2		Möhren
1		Orange
3	Essl.	Olivenöl
1	Essl.	Mehl
1		Lorbeerblatt
1	klein.	Chilischote getrocknet
1/2	Ltr.	Trockener Weißwein
200	Gramm	Grüne Oliven entkernt
1	Prise	Zucker
1	Essl.	Weinessig

## **Zubereitung**

Ente kalt abspülen, trockentupfen. Innen und außen salzen und pfeffern. Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Möhre schälen, in Scheiben schneiden. orange heiß abbürsten, in Scheiben schneiden. Olivenöl im Bräter erhitzen, Ente rundherum bei mittlerer Hitze anbraten.

Zwiebel, Knoblauch und Möhren zugeben, kurz braten, mit Mehl bestäuben. Lorbeerblatt, Chilischote und Orangenscheiben zufügen. Bräter in Backofenmitte stellen, ca. 20 Minuten braten. Mit Weißwein aufgießen, Temperatur auf 200 Grad verringern, Ente weitere 45 bis 50 Minuten garen. Aus dem Bräter nehmen. Auf dem Rost im ausgeschalteten Backofen 15 Minuten nachziehen lassen.

Oliven in Scheiben schneiden. Lorbeerblatt, Chilischote und Orangenscheiben aus dem Bräter nehmen. Sauce um 1/3 einkochen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Weißwein abschmecken. Oliven einstreuen, erwärmen.

Ente in Portionen teilen. Sauce getrennt reichen. Mit Kartoffeln servieren.

# *Ente Süß-Sauer*

## **Zutaten**

1		Apfel rot
200	Gramm	Brötchenteig
2		Auberginen klein
150	Gramm	Entenbrust
200	Gramm	DANONE Hüttenkäse
4		Kartoffeln klein
1		Matjesfilet
200	ml	Preiselbeeren
1	Schale	Okra-Schoten
1	Dose	Pfirsiche
2		Zwiebeln

## **Zubereitung**

Die Entenbrust würzen und mit der Hautseite zuerst in Olivenöl anbraten. Den übrigen in Scheiben geschnittenen Apfel mit den restlichen Zwiebelwürfeln, Auberginenscheiben, Kartoffelscheiben, den übrigen Pfirsichspalten und längs halbierten Okraschoten in Olivenöl anschwitzen, würzen, mit Sojasauce ablöschen und mit den restlichen Preiselbeeren, Knoblauchscheiben und frisch gehackter Minze verfeinern. Für die Soße den Pfirsichsaft mit Balsamico, Tomatenmark, Salz und Pfeffer einreduzieren, über das gegarte Gemüse geben und ziehen lassen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit frisch gehacktem Schnittlauch vollenden.

# *Ente Süß-Sauer mit Bratnudeln aus dem Wok*

## **Zutaten**

300	Gramm	Entenbrust
100	Gramm	Somen-Nudeln
2		Möhren
1		Grüne Paprikaschote
1		Chicoree
1		Lauchstange
1		Mango
60	Gramm	Ingwer frisch
3	Zweige	Koriander mit Wurzel
15		Weißer Pfefferkörner
2	Essl.	Sesamöl
4	Essl.	Teriakisauce
1	Essl.	Sojasauce
1	Essl.	Reisessig
1	Essl.	Mirin ersatzweise Sherry
1/2		Zitrone den Saft
		Öl zum Schmoren

## **Zubereitung**

Vorbereitung: Die Entenbrust befreien Sie von Sehnen und Häuten und schneiden sie in Streifen. Marinieren Sie sie in einer Mischung aus 1 El Sesamöl, der Teriakisauce, der Sojasauce, dem Reisessig, dem Mirin und der Hälfte des Zitronensafts.

Vom Koriander schneiden Sie die Wurzeln ab, schneiden diese in kleine Stücke und zerstoßen sie mit den Pfefferkörnern im Mörser. Mit der Hälfte dieses Korianderwurzelpfeffers würzen Sie die Entenbruststreifen in der Marinade und lassen etwa 3 Stunden ziehen.

Bringen Sie Wasser zum kochen, geben die Somen-Nudeln hinein, nehmen den Topf direkt von der Kochplatte und lassen die Nudeln etwa 4 Minuten ziehen. Rühren Sie danach mit einer Gabel durch, geben die Nudeln durch ein Sieb und schrecken sie kurz unter kaltem Wasser ab.

Schneiden Sie den Chicoree in Streifen, das Weiße und Hellgrüne der geputzten Lauchstange und die geputzten Möhren in Scheiben, die Paprika, von Stielansatz, Kernen und weißen Innenhäuten befreit, in etwa 2 cm große Würfel und den



geschälten Ingwer in Würfelchen. Die geschälte Mango halbieren Sie, entfernen den Kern und schneiden sie ebenfalls in 2 cm große Würfel. Die Blätter vom Koriander hacken Sie klein.

Zubereitung: Erhitzen Sie das Öl im Wok oder einer Pfanne, geben das restliche Sesamöl zu und schmoren darin die Möhrenscheiben mit den Ingwerwürfelchen und den Lauchscheiben unter ständigem Wenden an. Dann geben Sie nacheinander die Paprikawürfel, den Chicoree, den restlichen Zitronensaft, die Mango, die Korianderblätter und die gekochten Somen-Nudeln zu und garen unter ständigem Wenden etwa 5 Minuten weiter.

Danach schieben Sie das Gemüse an die Außenkanten des Woks, geben die Entenbruststreifen mit der Marinade in die Mitte, garen diese wieder etwa 5 Minuten unter Wenden und vermischen danach alles. Schmecken Sie mit dem Rest des Korianderwurzelpfeffers ab.

# Ente Über Teeblättern Geräuchert

## Zutaten

1 Entenbrust

## Zubereitung

---

### MARINADE

2 Szechuanpfefferkörner  
2 Salz, grob  
2 Zucker  
2 Frühlingszwiebeln gehackt  
1 Frischer, gehackten  
Ingwer  
4 Reiswein

1. Marinieren:

Szechwanpfefferkörner mit grobem Salz in ungefetteter Pfanne über mittlerer Hitze wenige Minuten rösten. Fein mörsern und mit Zucker, gehackten Frühlingszwiebeln, frischem, gehackten Ingwer und Reiswein mischen. Haut der Entenbrust einstechen, Marinade gut einmassieren. Entenbrust mehrere Stunden marinieren.

---

### ZUM RÄUCHERN

4 Szechuanpfefferkörner  
4 Ungekochten Reis  
4 Schwarze Teeblätter am  
Besten Jasmin Tee  
2 Zimtstangen  
4 Sternanis

2. Dämpfen:

Überschüssige Marinade abgießen. Entenbrust abgedeckt 30 Minuten über kochendem Wasser dämpfen. Die Ente bleibt beim Dämpfen in dem Gefäß, in

dem sie mariniert wurde, kommt also nicht direkt in den Dämpfeinsatz. Abtropfen und abkühlen lassen. Einige Stunden in den Kühlschrank.

3. Räuchern:

Wok oder schwere Pfanne mit Aluminiumfolie auslegen. Szechwanpfefferkörner, ungekochten Reis, schwarze Teeblätter, am besten Jasmin Tee, Zimtstangen und Sternanis in Stücke brechen und alles auf der Folie verteilen. Abdecken. Pfanne auf mittlerer Hitze erwärmen. Wenn es zu rauchen anfängt, Deckel entfernen, Ente in Dämpfeinsatz oder auf Grillrost in die Pfanne hängen, erneut abdecken, Rand mit überhängender Folie verschließen. 15 bis 20 Minuten räuchern.

4. Backen:

Entenbrust bei 230 Grad Celsius für 5 bis 8 Minuten in den Ofen. Eventuell überschüssiges Fett mit Küchenkrepp abtupfen.

In Scheiben geschnitten servieren.

Dies ist die amerikanisierte Convenienceversion eines klassischen und recht arbeitsaufwendigen chinesischen Gerichts. Schmeckt mir genauso gut wie das Original.

# *Ente Unter der Haut Gefüllt*

## **Zutaten**

1		Ente 1,5 kg
150	Gramm	Entenleber (keine Stopfleber)
2		Schalotten
1		Likörglas Cognac
40	Gramm	Butterflocken
100	Gramm	Weißbrot
1	Zweig	Thymian
1	Zehe	Knoblauch
2	Essl.	Olivenöl Pfeffer Salz
1/4	Ltr.	Rotwein

## **Zubereitung**

Mit dem Zeigefinger oder einem Löffelstiel zwischen Fleisch und Haut fahren. Die Haut vom Fleisch trennen. Die Leber und das Brot in dünne Scheiben schneiden. Anschließend die Brotscheiben mit der Leber belegen, würzen, mit Thymian bestreuen und unter die Brusthaut der Ente schieben. Die Ente von allen Seiten, auch von innen, würzen. In der Kasserolle das Öl erhitzen und die Ente von allen Seiten hellgold anbraten. In das Rohr schieben und eine Stunde bei mittlerer Hitze braten. In der letzten Viertelstunde werden die gehackten Schalotten hinzugefügt. Nachdem sie braun geworden sind, mit Rotwein ablöschen. Die Ente aus der Kasserolle nehmen und sie auf eine Platte legen. Die Sauce gibt man in einen kleinen Topf und lässt sie 2 bis 3 Minuten am Herd stehen. Nun kann man das Fett abschöpfen. Die Ente wieder 5 Minuten in den Ofen stellen, um sie nochmals gut durchzuheizen. Die Sauce lässt man auf dem Herd sprudeln und gibt langsam die Butter darunter, bis sie mit dem Saft eine homogene Bindung eingeht. Anschließend abschmecken und servieren.

# *Ente vom Rost mit Gedämpften Maronen*

## **Zutaten**

- 1 Ente von 2 kg
- Salz
- Evtl. Knoblauch und Kräuter
- Esskastanien (Maronen)
- Menge siehe im Text
- Butter

## **Zubereitung**

Man bereite eine junge, nicht zu fette Ente in der üblichen Art vor und reibe sie innen und außen mit Salz ein. Man kann sie je nach Geschmack auch innen mit Knoblauch einreiben und verschiedene Kräuter hineinlegen.-Man lege die Ente mit der Brust nach unten auf den Grill im Ofen und gebe etwas Wasser in die darunterstehende Grillpfanne. Man grille bei mittlerer Hitze (170-180 Grad C), bepinsele die Ente häufig mit dem ausgebratenen Fett, das sich in der Pfanne sammelt. - Man rechne als Bratdauer etwa 70 Minuten. Man drehe die Ente in den letzten 20 Minuten mit der Brust nach oben.-Man bepinsele die gut gebräunte Haut der fertig gebratenen Ente mit kaltem Wasser und gebe noch für 5 Minuten gute Hitze (ca. 200-220 Grad), wodurch die Haut noch krosser und mürber wird. - Zum Beigericht 'gedämpfte Maronen': Man nehme soviel Maronen, wie man anderenfalls Salzkartoffeln als Beilage benötigen würde, befreie sie von Schale und Haut und dämpfe sie in Salzwasser weich (25-30 Minuten), achte darauf, dass sie nicht zerfallen. Man schwenke sie in Butter und gebe sie zu Tisch.

# *Enten- oder Gänseklein mit Klößen*

## **Zutaten**

1		Entenklein oder Gänseklein, das sind Kopf, Hals, Flügel, Herz Und Magen Salz
1	Bund	Suppengrün
1		Zwiebel
60	Gramm	Butter
1	Essl.	Mehl Petersilie Majoran
1		Brötchen
2		Eier Muskatnuß Butter

## **Zubereitung**

Das Klein einer Gans oder Ente ist oft für eine Familie nicht ganz ausreichend, man kann das Gericht 'verlängern', wenn man Semmelklößchen dazu gibt. Man kocht das gut gereinigte Klein (Kopf, Hals, Flügel, Herz und Magen) wie gewöhnlich in leicht gesalzenem Wasser nach Belieben mit etwas Grünzeug und einem Stückchen Zwiebel weich, verkocht die durchgeseigte Brühe mit einer hellen Einbrenne und würzt sie mit etwas fein gewiegter grüner Petersilie und Majoran. Von einer eingeweichten, gut ausgedrückten Semmel, 2 Eiern, Salz, Muskatnuß und zerlassener Butter macht man einen Kloßteig, formt kleine runde Klöße davon, kocht sie in schwachem Salzwasser gar und gibt sie samt dem zerlegten Gänseoder Entenklein in die Sauce.

# *Enten Confit*

## **Zutaten**

- 1 Ente in 10 Teile zerlegt
- 4 Essl. Grobes Salz
- 4 Tassen Enten- oder Schweineschmalz

## **Zubereitung**

Confit ist eine geradezu ehrwürdige Methode, Fleisch haltbar zu machen, aus einer Zeit, lange bevor es die modernen Kühlmethoden gab. Das Fleisch wird in seinem eigenen ausgelassenen Fett gelagert, das es von der Luft abschließt und so vor dem Verderb bewahrt.

Die Ente von der Haut und allem sichtbaren Fett befreien. Das Fleisch rundum mit dem Salz einreiben, zudecken und über Nacht stehen lassen.

Das Fett und die Haut mit 1 Tasse Wasser in eine große Kasserolle geben und auf kleiner Flamme simmern, bis das Wasser verdampft ist. Die Haut entfernen. Restliches Salz vom Fleisch abwischen und dieses in das ausgelassene Fett geben. 1 1/4 Stunden köcheln. Die Ente in luftdicht verschließbare Einmachgläser füllen und das ausgelassene Fett darübergießen, so dass es das Fleisch bedeckt. Wenn die Fettausbeute zu 'mager' ist, mit siedendheißem Schweineschmalz strecken.

Die Gläser fest verschließen und vor dem Verzehr 1 Monat im Kühlschrank lagern.

# Enten-Curry

## Zutaten

- 1 kg Entenbrust oder
- 1 Ganze Ente von 2 kg
- 3 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen zerdrückt
- 3 Frische rote Chilischoten  
Entkernt
- 125 ml Essig
- 1 Essl. Ingwer gerieben
- 1 Essl. Korianderpulver
- 3 Teel. Kreuzkümmelpulver
- 2 Teel. Kurkuma
- 1 Teel. Salz
- 1 1/2 Teel. Öl oder Ghee
- 1/2 Teel. Zucker
- 375 ml Hühnerbrühe

## Zubereitung

Ente in 1,5 cm breite Streifen oder, bei Verwendung einer ganzen Ente, in Stücke schneiden. Von überschüssigem Fett befreien. Eine halbe Zwiebel, Knoblauch, Chilischoten, Essig und Ingwer im Mixer zu einer glatten Masse verarbeiten. In eine Schüssel geben und mit Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma und Salz vermischen.

Entenstückchen gründlich in der Gewürzmischung wenden oder mit dieser einreiben. Abdecken und mehrere Stunden oder über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Restliche Zwiebeln in Ringe schneiden. Öl oder Ghee in einem Topf erhitze. Zwiebel unter Rühren weich dünsten. Ente mit der Marinade dazugeben. Zucker und Hühnerbrühe in den Topf geben. Mit halb geschlossenem Deckel bei schwacher Hitze ca. 40 Minuten köcheln lassen, bis die Ente gar ist.

Öl von der Oberfläche abschöpfen. Curry über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit weiteres überschüssiges Fett an der Oberfläche erstarrt und abgenommen werden kann. Unmittelbar vor dem Servieren aufwärmen.

HINWEIS: Entenfleisch ist relativ fett. Es ist daher wichtig, das Fett wie beschrieben abzuschöpfen, da das Gericht sonst zu ölig wird.

# *Enten Eintopf mit Flusskrebse und Okra*

## **Zutaten**

2		Entenbrüste
8		Flusskrebse
1		Zwiebel
1		Paprikaschote
150	Gramm	Okraschoten
1/4	Ltr.	Entenfond
2	Essl.	Erdnussöl
2	Essl.	Butter
1	Essl.	Öl
3		Thymianzweige
		Salz
		Pfeffer
		Cayennepfeffer

## **Zubereitung**

Die Zwiebel und Paprikaschote schneiden Sie in Würfel, die Okra schneiden Sie in Scheiben und die Knoblauchzehe in feine Würfelchen.

Kochen Sie die Flusskrebse etwa 10 Minuten in gesalzenem Wasser. Dann lösen Sie das Fleisch aus der Schale und legen es beiseite.

Braten Sie die mit Salz und Pfeffer gewürzten Entenbrüste in Erdnussöl in der Pfanne ca. 15 Minuten. Dann nehmen Sie die Entenbrüste aus der Pfanne, gießen das Fett ab und schmoren die gewürfelte Paprika, Zwiebel und Knoblauch in der gleichen Pfanne in 1 Esslöffel Butter etwa 5 Minuten. Dabei bitte öfter wenden. Schneiden Sie die Entenbrüste in Stücke und geben Sie die dann mit den Okrascheiben zum Gemüse in die Pfanne. Wenden Sie nochmal in der heißen Pfanne und gießen dann den Entenfond und den Thymian zu.

Lassen Sie jetzt alles 20 Minuten leicht köcheln. In der Zeit kneten Sie aus 1 Ei Mehl und 1 Ei Butter die Mehlbutter. Nach den 20 Minuten nehmen Sie die Thymianzweige aus dem Fond, rühren die Mehlbutter unter und lassen noch mal aufkochen. Geben Sie jetzt auch die Flusskrebse in den Eintopf und schmecken mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer ab.

Servieren Sie den Gumbo mit Reis.



# *Enten Kartoffel Tarte mit Ingwer Rucola Sauce*

## **Zutaten**

Entenconfit (1-2  
Zerpflückte Entenkeulen)  
Pflkartoffeln  
Rucola  
Blattpetersilie  
Entenfond  
Gänsefett  
Schweineschmalz  
Sahne  
Knoblauch  
Pfefferkörner  
Lorbeerblätter  
Ingwer  
Pfeffer  
Salz

## **Zubereitung**

Entenconfit: Entenkeulen mit einem Gemisch aus grobem schwarzen Pfeffer, grobem Meersalz sowie Thymian marinieren. Nach 24 Stunden die Mariade abwischen und die Keulen in einer Mischung aus Gänsefett plus Schweineschmalz, in die Knoblauchzehen, Pfefferkörner und einige Lorbeerblätter gegeben werden, 2 Stunden vorsichtig köcheln lassen. Entweder sofort oder nach 6 Wochen essen.

Das abgelöste Fleisch in eine Schale geben und mit Confit Fett übergießen,

damit das Fleisch nicht austrocknet.

Die noch heißen Kartoffeln pellen und in dünne (1 bis 1,5 mm) Scheiben schneiden. Einen kleinen Tortenring auf einen flachen Teller setzen und mit Kartoffelscheiben auslegen. Darauf eine Schicht Entenfleisch plazieren, andrücken, eine zweite Schicht Kartoffelscheiben drauflegen, darauf wieder Entenfleisch und als Deckel nochmals Kartoffeln. Zwischen jede Kartoffel-Fleisch Etage jeweils klein geschnittene Petersilie streuen.

Den Entenfond erhitzen, reduzieren, etwas Sahne und frisch geriebene Ingwerwurzel einrühren, weiter reduzieren.

Kurz vorher den Rucola waschen und anschließend blanchieren. Davon den größten Teil in die köchelnde Sauce geben und mit dem Pürierstab zerkleinern, abschließend die restlichen Rucolablätter unterrühren.

Gleichzeitig wird etwas von der Entenhaut in der Pfanne knusprig gebraten, in kleine Würfel geschnitten und auf die mit Fett eingepinselte Tarte gestreut. Die werden mit den Tellern 12 min in den mäßig heißen Backofen geschoben und vor dem Servieren (wozu die Tortenringe entfernt werden) mit der Sauce übergossen.

# Enten-Sate-Spieße

## Zutaten

1		Barbarie-Entenbrustfilet
50	ml	Sojasauce
1	Essl.	Limettensaft
1/2	Teel.	Kreuzkümmel gemahlen
1/2	Teel.	Zucker
1/2		Knoblauchzehe durchgepresst
1	Prise	Sambal oelek
1/2		Grüne Peperoni
1	Bund	Frühlingszwiebeln
1/2		Dicke Möhre Salz
25	Gramm	Kokosraspel
25	Gramm	Gesalzene Erdnüsse
4	Essl.	Öl
50	Gramm	Geflügelfond
1/4	Bund	Koriander

## Zubereitung

1. Von den Entenbrüsten die Haut abschneiden. Fleisch der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Wellig, ziehharmonikaförmig auf 8 Schaschlikspieße stecken. Für die Marinade Sojasauce mit Limettensaft, Kreuzkümmel, Zucker, Knoblauch und Sambal oelek verrühren. Die Spieße damit übergießen und 30 Min. kalt stellen.

2. Inzwischen Peperoni einritzen, entkernen und grob hacken. Frühlingszwiebeln putzen, 1/2 Bund in 5 cm lange Stücke schneiden. Möhre schälen, längs in dünne Scheiben schneiden, beide Gemüse in kochendem Salzwasser 1 Min. blanchieren, abschrecken. Für den Dip übrige Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, mit Kokosraspel, Erdnüssen und Peperoni mit dem Pürierstab grob zerkleinern.

3. Spieße gut trocken tupfen, die Marinade aufbewahren. Je 2 El Öl in 2 Pfannen erhitzen. Die Spieße darin rundherum bei starker Hitze 2 Min. scharf anbraten, herausnehmen, in Folie gewickelt 5 Min. ruhen lassen. Die Marinade und je 25 ml Geflügelfond in den Pfannen aufkochen, dann mit abgezupftem Koriander zu dem Dip geben und nochmals im Mixer pürieren. Dip, Frühlingszwiebeln und Möhre zu den Spießen servieren. Dazu passt in Kurkumawasser gekochter Wildreis.

# *Enten-Spieße*

## **Zutaten**

2		Entenbrustfilets (à 300 g)
2		Baby-Ananas (à 300 g)
1	Bund	Frühlingszwiebeln
3	Essl.	Öl
		Salz
		Pfeffer
1		Chilischote
1	Essl.	Currypulver
100	ml	Weißwein
150	Gramm	Joghurt
1	Teel.	Abgeriebene Zitronenschale
1/2	Bund	Koriandergrün

## **Zubereitung**

1. Entenbrustfilets häuten und in gleich große Würfel schneiden. Ananas vierteln, den Strunk entfernen, das Fruchtfleisch von der Schale lösen und quer in Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und quer in 3 cm lange Stücke schneiden. Alles abwechselnd auf 8 Spieße stecken.

2. Die Spieße im heißen Öl bei mittlerer Hitze rundherum 6-8 Min. braten, salzen, pfeffern und in Alufolie wickeln. Chilischote längs halbieren, entkernen, fein würfeln und mit dem Curry kurz im Bratensatz andünsten. Mit Wein ablöschen und in eine Schüssel füllen. Joghurt in den Sud rühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen.

3. Koriander grob hacken und in die Sauce rühren. Zu den Spießen servieren.

**TIPP:** Aroma pur! Sie können die Entenbrustfilets vorher in einer Mischung aus Öl, Curry und abgeriebener Zitronenschale marinieren. Das macht die Spieße noch würziger.

# Enten-Terrine

## Zutaten

500 Gramm	Entenbrustfilets
1	Unbehandelte Zitrone Oder Limette
1	Unbehandelte Orange
500 Gramm	Schweinemetz gewürztes Schweinehackfleisch
2	Eier
4 Essl.	Cognac oder guter Weinbrand Salz und Pfeffer

---

### JE 2 MSP GEMAHLEN

Ingwer  
Piment  
Zimt  
Cayennepfeffer

## Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Entenbrustfilets häuten, das Fleisch in kleine Würfel schneiden. Die Zitrone (oder Limette) und die Orange heiß abwaschen, jeweils 1 gehäuften EL voll Schale abreiben.

Das Entenfleisch mit dem Schweinemetz, den geriebenen Zitruschalen, den Eiern, Cognac und den Gewürzen vermischen, sparsam mit Salz (das Mett ist ja bereits gewürzt), kräftig mit Pfeffer abschmecken.

Die Mischung in eine Terrinenform füllen und etwas andrücken, die

Oberfläche glattstreichen. Die Form mit dem dazugehörigen Deckel oder mit Alufolie verschließen, in einen passenden hitzefesten Topf oder einen Bräter stellen und seitlich so viel kochendes Wasser angießen, daß die Form zu 2/3 im Wasserbad steht.

Den Topf oder den Bräter in den heißen Ofen (unten) stellen und die Terrine 1,5-2 Stunden garen, nach Bedarf Wasser nachgießen.

Dann den Deckel abnehmen und ein sauberes Holzbrettchen, das möglichst genau in die Form paßt, auf die Terrine legen. Mit einer vollen Konservendose beschweren und abkühlen lassen. Dann in den Kühlschrank stellen und einige Stunden kühlen.

Dann die Terrine in Scheiben schneiden und servieren. Dazu passen gutes Bauernbrot, saure Gürkchen und eine Cumberland-Sauce (fertig aus dem Glas) oder die Balsamico-Schalotten:

# Enten-Terrine mit Champignons\*

## Zutaten

1		Ente, fett entbeint und in Stücke geschnitten, Leber Und Herz aufbewahrt
500	Gramm	Fetter frischer Speck
1		Hälfte in dünne Scheiben, die andere in Streifen geschnitten
		Petersilie feingehackt
200	Gramm	Bratwurstmasse
1		Knoblauchzehe zerdrückt
1	Essl.	Öl
250	Gramm	Champignons vorzugsweise Wiesenchampignons
		Salz
		Pfeffer
1		Zwiebel gehackt
2	Essl.	Obstbranntwein oder Weinbrand
80	ml	Weißwein
175	ml	Wasser

## Zubereitung

\*La Terrine de Canard aux Champignons

Die Speckstreifen in feingehackter Petersilie wenden, dann das Entenfleisch damit spicken.

Die Fleischreste vom Knochen schaben und zusammen mit der Leber und dem Herz hacken. Mit der Bratwurstmasse mischen. Den Knoblauch zum Öl geben und die Champignons darin kurz sautieren die Pilze abtropfen lassen und grob hacken. Zu der Fleischmasse geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Entengerippe, die Zwiebel, Obstbranntwein oder Weinbrand, Wein und Wasser in einen Topf geben. Die Flüssigkeit zum Kochen bringen und zugedeckt 2 Stunden simmern lassen.

Die Brühe durch ein Sieb gießen.

Einige Löffel Brühe zu der Fleischmasse geben. Eine Steingutform mit Speckscheiben auslegen. Abwechselnd jeweils eine Schicht Fleischmasse und Entenfleisch hineingeben, bis die Form gefüllt ist. Mit einer Schicht Speckscheiben abschließen. Die restliche Brühe dazugießen. Die Form fest verschließen, in ein Wasserbad stellen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C etwa 2 1/2 Stunden garen lassen. Die Terrine 24 Stunden abkühlen lassen, bis sie fest ist.

# Entenbraten

## Zutaten

---

	FÜR 4 PORTIONEN
1	Küchenfertige Ente (etwa 2 Kg)
	Salz
	Frisch gemahlener Pfeffer
1/2 Teel.	Gemahlener Kümmel
3	Möhren
2	Zwiebeln
1 Essl.	Honig
1 Essl.	Körniger Senf
1 Essl.	Crème fraîche
3 Essl.	Orangenlikör
	(könnt ihr auch weglassen)

## Zubereitung

Die Talgdrüse am Schwanz und sonstiges überschüssiges Fett aus der Ente Herausschneiden. Ente abspülen und trockentupfen. Innen und außen mit Salz, Pfeffer und Kümmel einreiben. Die Ente in Form binden: Flügel so Unter den Rücken stecken, dass sie fest anliegen. Keulen fest an den Körper drücken und zusammenbinden. Die Ente mit dem Rücken nach oben in einen Bräter legen. Grob zerkleinerte Möhren und Zwiebeln dazugeben. Einen Achtelliter Wasser zugießen und in den Backofen schieben. Auf 250 Grad schalten und 40 Minuten braten. Ente wenden und den Backofen auf 175 Grad schalten. Eine Stunde 30 Minuten weiterbraten. Hin und wieder wenig heißes Wasser nachgießen. Honig im Wasserbad erwärmen (oder in der Mikrowelle) und mit Senf verrühren. Ente herausnehmen und auf den Rost des Backofens legen. Mit der Honigmischung bestreichen. Ente bei 200 Grad noch etwa 15 Minuten braten, bis sie knusprig ist. Inzwischen 1 Tasse/n Wasser zum Bratensatz gießen und loskochen. Bratensatz entfetten. Crème fraîche zugeben und im offenen Topf sämig einkochen. Lassen. Soße mit Salz und Orangenlikör abschmecken und zur Ente servieren.

# *Entenbraten (Mit Sauerkraut und Kartoffelklößen)*

## Zutaten

---

ENTENBRATEN	
1	Ente 1,5 - 2,0 kg
500 Gramm	Salz
10 Ltr.	Wasser
	Beifuß
	Pfeffer

---

FÜR DIE SAUCE	
	Entenmägen und -hälse
	Flügelenden od. Entenklein
	Vom Metzger, mind. 500 g
1	Suppenbund
1 Essl.	Tomatenmark
Einige	Pfefferkörner
Etwas	Thymian
Etwas	Rosmarin
1	Zwiebel
1/2 Ltr.	Rotwein
1/2 Ltr.	Wasser

---

SAUERKRAUT	
500 Gramm	Sauerkraut (Reformhaus)
3	Äpfel (Boskop)
3	Zwiebeln
50 Gramm	Butter
	Trockener Weißwein
	(Riesling)
	Salz, Zucker

---

GEWÜRZSÄCKCHEN	
1	Lorbeerblatt
10	Pfefferkörner
10	Wacholderkörner

- 1           Angedrückte  
              Knoblauchzehe
  - 1    Teel. Kümmel
  - 1    Teel. Pimentkörner
  - Leinentuch, Küchengar
- 

#### KARTOFFELKLÖSSE (6 STÜCK)

- 600 Gramm Mehlig-kochende  
              Kartoffeln
- 3           Eigelb
- 50 Gramm Zerlassene Butter
- 50 Gramm Kartoffelmehl
- 6           Toastbrotwürfel, geröstet  
              Butter
- 4    Essl. Paniermehl
- Gehackte Petersilie

### **Zubereitung**

Zubereitung Entenbraten: Ente in kaltem Salzwasser einen Tag einlegen abtropfen, zunähen und in Form binden. Mit Beifuß und Pfeffer würzen. Für 1 Stunde 20 Minuten in den 200 Grad heißen Ofen schieben. Am besten brät die Ente in einer mit Wasser ausgegossenen Bratreine. Den Vogel während der Bratzeit ständig mit Wasser begießen und an den unteren Brustseiten einstechen, damit das Fett ablaufen kann.

Zubereitung Sauce: Suppenbund und Geflügelklein im Topf scharf anbraten - mit Tomatenmark absäuern, dann Gewürze dazu - mit Rotwein/ Wasser ablöschen und ohne Deckel 90 Minuten köcheln lassen. Dann durchsieben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Zubereitung Sauerkraut: Sauerkraut aus dem Reformhaus kaufen und vor dem Verbrauch den Saft ausdrücken.

Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. In Butter mit den Zwiebeln andünsten, dann Sauerkraut dazu. Die Gewürze im Gewürzsäckchen dazu und mit Weißwein ablöschen, so dass das Kraut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel 40 Minuten köcheln lassen. Dann 50 g Butter dazu geben und noch 10 Minuten köcheln lassen, so dass die Butter schön einzieht. Wer möchte, würzt noch mit etwas Salz und Zucker.

Zubereitung Kartoffelklöße:

Kartoffeln in der Schale kochen, pellen, ausdämpfen und durch eine Presse drücken. Etwas auskühlen lassen und mit Ei, Kartoffelmehl und zerlassener Butter vermischen. Klöße formen, in die Mitte einen Toastbrotwürfel drücken und in kochendem Salzwasser 10 Minuten ziehen lassen. Paniermehl mit Butter in der Pfanne leicht braun rösten, mit gehackter Petersilie bestreuen. Diese Masse über die fertigen Klöße



geben.

Problemloser Arbeitsablauf:

Kartoffelklöße herstellen (halten sich einige Stunden mit einem Handtuch abgedeckt).

Sauerkraut fertig schmoren und kurz vorm Servieren erneut erhitzen.

Sauce evtl. schon am Vortag produzieren.

Enten- oder Gänseknochen beim Metzgermeister bestellen.

Dann nur noch den Vogel (Ente) 90 Minuten vor dem Festtagsessen ins Rohr schieben und fertig.

# *Entenbraten Klassisch mit Rotkraut und Kartoffelklößen*

## Zutaten

---

		ENTENBRATEN
1		Küchenfertige Ente von gut 2,5kg Salz, schwarzer Pfeffer
100	Gramm	Durchwachsener Speck
2	Essl.	Butter
1		Zwiebel
2		Säuerliche Äpfel
1	Essl.	Zitronensaft
4	Essl.	Semmelbrösel
1	Teel.	Majoran, gerebelt
2		Möhren
75	Gramm	Sellerieknolle
1/2		Lauchstange
100		Crème fraîche Bier oder Salzwasser zum Bestreichen

---

		ROTKRAUT
1	kg	Rotkohl
1		Apfel, geschält, entkernt Und in grobe Stifte Geschnitten
5	Essl.	Apfelmus
1/2		Zitrone, Saft
6	Essl.	Essig
2	Essl.	Zucker
1	Prise	Salz
3		Schalotten
50	Gramm	Butter
1	Essl.	Zucker
80	Gramm	Feigen, getrocknet
2	Essl.	Balsamico, weiß

1-2 Zimtstangen  
1/4 Ltr. Rotwein  
2 Äpfel, geschält  
30 Gramm Butter  
30 Gramm Zartbitterschokolade

---

#### KARTOFFELKLÖSSE

500 Gramm Rohe Kartoffeln  
500 Gramm Pellkartoffeln  
2 Essl. Mehl  
1 Essl. Stärkemehl  
2 Eier  
Salz

### Zubereitung

Entenbraten: Die Ente waschen, innen und außen mit Küchenkrepp trocknen, salzen und pfeffern. Den durchwachsenen Speck fein würfeln und in einer Pfanne mit wenig Butter glasig braten und auslassen. Die Zwiebel pellen, fein würfeln und zum Speck geben, leicht anbräunen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse ausschneiden. Die Apfelviertel in feine Scheiben schneiden und gleich mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Den Backofen auf 220°C anheizen.

Die Apfelscheiben mit Speck, Zwiebeln, Semmelbröseln und Majoran vermischen und in die Bauchhöhle der Ente füllen. Die Körperöffnungen mit Zahnstochern oder Küchengarn verschließen und die Ente auf einen Bratrost legen, die Brust zeigt nach oben. Auf der unteren Schiene in den Ofen schieben und die Fettpfanne, mit etwa 1/2 l Wasser gefüllt, darunter stellen. 40 Minuten braten. Dann die Ofentemperatur auf 180°C zurückschalten, wieder Wasser in die Fettpfanne gießen, damit es schön feucht bleibt. Wiederum 45 Minuten braten.

Die Möhren und den Sellerie waschen, schälen und in Stücke schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Das Gemüse nach den zweiten 45 Minuten in die Fettpfanne streuen, die Ente umdrehen und noch etwa 1 Stunde braten. Dabei ab und zu nachsehen, ob Wasser in die Fettpfanne nachgegossen werden muss. Etwa 15 Minuten vor Ende der Bratzeit die Haut der Ente mit Bier oder mit starkem Salzwasser bepinseln, damit sie knusprig wird. Ist die Ente genug gebräunt, den Ofen ausschalten und die Fettpfanne herausnehmen (die Ente bleibt noch im Ofen).

Bratensatz und Gemüse mit Wasser loskochen und durch ein Sieb in einen Topf streichen. Das Fett mit einem Löffel von der Oberfläche schöpfen. Die Sauce mit Creme fraîche abrunden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Rotkraut: Den feingeschnittenen Rotkohl mit den Apfelstiften, Apfelmus, Zitronensaft, Essig, Zucker und einer Prise Salz mischen. Zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Die geschälten Schalotten in feine Streifen schneiden. Butter schmelzen und den Zucker leicht darin zergehen lassen. Die Feigen in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, begeben, kurz mit anschwitzen. Die Schalotten zufügen, mit dem

Balsamico ablöschen. Marinierten Rotkohl, Zimt und Rotwein dazugeben. Im geschlossenen Topf ca. eine Stunde langsam garen. Die geschälten Äpfel würfeln, zum Rotkraut geben, einmal kurz aufkochen. Butter und Zartbitterschokolade zugeben und auflösen.

Kartoffelklöße: Die rohen Kartoffeln schälen, reiben und in einem Tuch gut ausdrücken. Die Pellkartoffeln fein reiben und zu den rohen Kartoffeln geben. Mehl, Stärkemehl, Eier und etwas Salz unterrühren. Den Teig kurz ruhen lassen. In einem großen Topf reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. mit nassen Händen aus dem Teig 6-8 Klöße formen und diese in siedendem Wasser garen. Sobald die Klöße an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig.

# *Entenbrüstchen an Rote Bete- Lebkuchen-Sauce*

## **Zutaten**

1		Entenbrust
2		Brötchen vom Vortag
2		Eier
100	Gramm	Pak Choi
10	Gramm	Pinienkerne, geröstet
2		Schalotten, fein geschnitten
1		Rote Bete
200	ml	Rotwein
25	Gramm	Saucenlebkuchen
200	Gramm	Sahne
150	ml	Entenfond
		Salz, Pfeffer
		Muskatblüte
		Butterschmalz

## **Zubereitung**

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen. Die Entenbrust waschen, trocken tupfen mit Salz und Pfeffer würzen und die Hautseite rautenförmig einschneiden. Die Entenbrust mit der Hautseite nach unten in die heiße Pfanne legen und ca. 6 Minuten braten, wenden und weitere 6 Minuten braten, anschließend aus der Pfanne nehmen und im Backofen halbgar (rosa) ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren, die Haut bei starker Oberhitze knusprig grillen.

Die Brötchen in 1x1 cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz rösten und in eine große Schüssel geben. Eier, Sahne und etwas Wasser verquirlen, mit Salz würzen, alles über die Brötchenwürfel geben und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Pak Choi waschen, gut abtropfen, in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz kurz dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatblüte abschmecken. Eine Alufolie mit Butterschmalz einfetten und den Brötchenteig auf einer Breite von ca. 15 cm aufstreichen. In der Mitte gleichmäßig Pak Choi und die Pinienkerne verteilen, zu einer Rolle aufrollen und die Enden gut verdrehen. Die Rolle im siedenden Wasser ca. 20 Minuten gar ziehen lassen. Vor dem Servieren auspacken und in Scheiben schneiden.

Für die Sauce eine Schalotte in einem Topf mit Butterschmalz anschwitzen, geschälte und gewürfelte Rote Bete zugeben, kräftig anbraten, mit Rotwein aufgießen und ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Den Lebkuchen zerbröseln, mit Sahne und Entenfond aufgießen und gut vermengen. In der Bratpfanne mit dem Entenfett eine Schalotte anschwitzen, Rote Bete und Saucenlebkuchen zugeben, kurz aufkochen, pürieren, dann durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten in der Tellermitte einen Saucenspiegel platzieren, die in Scheiben aufgeschnittene Entenbrust links davon drapieren und rechts 3 Scheiben vom Serviettenknödel.

# *Entenbrüstchen auf Bananenreis*

## **Zutaten**

1	Zwiebel
2	Sesamöl
2	Bananen
250	Reis
450 ml	Kokosmilch
1	Salz
4	Entenbrustfilets mit Haut
1	Zimt
1	Glutamat
	Pfeffer, Salz
1	Korianderpulver
	Öl zum Braten

## **Zubereitung**

1. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Die Bananen schälen, zerdrücken und zu den Zwiebeln geben.
3. Den Reis ebenfalls zu den Zwiebeln geben und glasig andünsten. Das Ganze mit der Kokosmilch ablöschen, Salz dazugeben und ca. 20 Minuten garen lassen.
4. Die Entenbrustfilets waschen, trockentupfen und mit den Gewürzen einreiben.
5. Das Öl erhitzen und die Entenbrustfilets darin von allen Seiten knusprig braun und gar braten.
6. Den Bananenreis anrichten. Die Entenbrustfilets in Scheiben schneiden, auf dem Reis anrichten und servieren.

# *Entenbrüstchen in Calvadosrahmsauce*

## **Zutaten**

4 Entenbrüstchen zu je 180 g  
Salz  
Beifuß  
Pfeffer

---

### SAUCE

1/4 Ltr. Bratensauce  
20 ml Calvados  
40 Gramm Geschlagene Sahne  
2 Äpfel  
10 Gramm Butter

---

### KROKETTEN

500 Gramm Kartoffeln gekocht  
2 Eigelb  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
20 Gramm Kartoffelstärke

---

### ROSENKOHL

500 Gramm Rosenkohl  
20 Gramm Butter

## **Zubereitung**

Entenbrüstchen mit Salz, Pfeffer und Beifuß einreiben, im Rohr ohne Fett mit etwas Wasser braten. Äpfel schälen, achteln, in Scheiben schneiden, mit Butter und etwas Calvados andünsten, mit der Bratensauce aufgießen und mit geschlagener Sahne verfeinern. Entenbrüstchen aufschneiden und mit der Sauce anrichten. Aus Kartoffeln, Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Stärke Krokette formen, bei ca. 180 Grad ausbacken. Rosenkohl in Salzwasser kochen, in Butter anschwanken.

Anmerkung: Ich selbst verfeinere den Rosenkohl in dem ich in der Butter feingeschnittene Zwiebel glasig dünste und außer Salz noch Pfeffer und etwas Muskat beifüge.

# *Entenbrüstchen in Wirz mit Apfel-Parfait-Füllung*

## **Zutaten**

4		Entenbrüstchen a ca. 180 g
<hr/>		
MARINADE		
1/2		Orange, Saft davon
2	Essl.	Cognac
		Pfeffer
1	Essl.	Erdnussöl
1	mittl.	Wirz ca. 500 g
2	Essl.	Zitronensaft
		Salz
<hr/>		
FÜLLUNG		
1		Apfel ca. 150 g
1	klein.	Zwiebel ca. 40 g
1	Teel.	Butter
100	ml	Weißwein
40	Gramm	Weißbrot
1		Ei
4	Essl.	LE PARFAIT ca. 60 g
		Pfeffer
		Knoblauchpulver
		Salz
		Bratenschnur zum Binden
150	ml	Weißwein
100	ml	Wasser
1	Teel.	Streubouillon
1	Becher	Saucenhalbrahm 180 g

## **Zubereitung**

Die Entenbrüstchen nebeneinander auf Platte legen.

Für die Marinade alles verrühren, über das Fleisch geben und für mindestens 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.



Vom Wirz 12 schöne Blätter ablösen, diese in großer Pfanne Wasser (mit Salz und Zitronensaft) 2-3 Minuten blanchieren. Blätter herausnehmen, auf Küchentuch auslegen und grobe Rippen etwas abflachen.

Für die Füllung Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen, dann ungeschält in kleine Würfeli schneiden. Zwiebel schälen, fein hacken, in Butter andämpfen, Apfeel zufügen, mit Wein ablöschen, salzen und während ca. 15 Minuten weich garen. Dabei sollte alle Flüssigkeit verdampfen. Abkühlen lassen.

Das Brot mit heißem Wasser übergießen, etwas quellen lassen, dann gut ausdrücken, zusammen mit dem Ei und dem LE PARFAIT zu den Äpfeln geben, alles sehr gut verkneten und würzen.

Entenbrüstchen aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen. Mit der Hautseite zuerst in heiße Bratpfanne legen, 2-3 Minuten anbraten, dann wenden und die andere Seite ebenfalls anbraten, herausnehmen, etwas abkühlen lassen.

Backofen auf 180GradC vorheizen. Je 3 Wirzblätter nebeneinander auslegen, auf eine Seite die Entenbrüstchen (mit der Hautseite nach unten) legen. Dann ein Viertel der Füllung auf das Brüstchen streichen und mit dem Wirz satt einpacken. Mit Bratenschnur zusammenbinden. Die 'Päckli' in eine Gratinform nebeneinander legen.

Wein und Bouillon zugießen, Form mit Alufolie bedecken. In Ofenmitte während ca. 50 Minuten garen lassen, dabei die Päckli 1-2 Mal wenden und bei Bedarf etwas Flüssigkeit nachgießen.

Päckli auf Platte anrichten, warmstellen, die Garflüssigkeit in Pfännchen absieben, Saucenhalbrahm zugeben, unter Rühren aufkochen lassen, Sauce abschmecken, zu den Päckli servieren.

Dazu passt z.B. Kartoffelstock.

Tipp: statt Entenbrüstchen können auch Pouletbrüstchen verwendet werden die Garzeit reduziert sich dann aber auf ca. 20 Minuten

Für 2 Personen: Zutaten können gut halbiert werden.

# *Entenbrüstchen mit Kumquats*

## **Zutaten**

2	Essl.	Öl
2		Entenbrüste
		Salz
		Pfeffer

---

		SAUCE
40	Gramm	Zucker
20	Gramm	Butter
100	ml	Weißwein
150	ml	Orangensaft
10		Kumquats
		Salz
		Pfeffer
1	Prise	Cayenne

## **Zubereitung**

Die Entenbrüste würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Entenbrüste zuerst auf der Hautseite knusprig anbraten, dann wenden und die Fleischseite ebenfalls anbraten. Anschließend ca 6 bis 8 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben (220 oC), dann herausnehmen und zugedeckt 5 Minuten ruhen lassen.

In einer Kasserolle den Zucker hellbraun rösten, die Butter beifügen und mit dem Weißwein ablöschen. Auf kleinem Feuer ziehen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Orangensaft begeben und die Sauce leicht einkochen lassen. Die Kumquats halbieren, in die Sauce geben und 2 bis 3 Minuten köcheln lassen, bis sie leicht bindet, dann abschmecken.

# *Entenbrüstchen mit Lychees*

## **Zutaten**

---

		FÜR 4 PORTIONEN
720	Gramm	Entenbrüstchen (oder Putenbrustfilet)
2	Bund	Frühlingszwiebeln
4	Essl.	Öl
2	Teel.	Curry
1		Orange den Saft
1	Dose	Suzi-Wan Lychees (565 g)
1	Dose	Suzi-Wan Mangos (425g)
		Salz
1	Prise	Sambal Oelek
200	Gramm	Sahne
250	Gramm	Eiernudeln

## **Zubereitung**

Entenbrüstchen in zwei Zentimeter dicke Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln der Länge nach halbieren, waschen, in Stücke schneiden. 2 El Öl erhitzen, Fleisch anbraten, herausnehmen. Restliches Öl erhitzen, Frühlingszwiebeln anbraten, Curry und Orangensaft zugeben. 3/4 der Lychees und Mangos (ohne den Saft) sowie Fleisch zufügen, unter Rühren heiß werden lassen. Mit Salz und Sambal Oelek würzen. Für die Soße etwas Bratensaft abnehmen, mit den restlichen Lychees und Mangos aufkochen, pürieren, mit Salz, Sambal Oelek und Curry abschmecken. Sahne hinzufügen, kurz erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Eiernudeln (z.B. Spaghetti) in reichlich kochendem Salzwasser garen, abgießen und zur Entenbrust servieren.

# *Entenbrüstchen mit Mango und Trüffelnüdeli*

## **Zutaten**

2	FrISChe Entenbrüstchen
	Dijonsenf oder Meerrettich
	Salz
	Gewürze
1	Mango in Schnitzen
12	Schöne Cherrytomätchen
	Kefen tiefgekühlt
	WeißE Trüffel oder
	Sommertrüffel evtl.

---

### NUDELTEIG

500	Gramm	Raviolimehl
50	ml	Öl
4		Eier
300	ml	Wasser Menge je nach Mehlbeschaffenheit anp

## **Zubereitung**

Aus obigen Zutaten einen zähen, glatten Teig herstellen, dünn ausrollen in beliebige Breite schneiden und antrocknen.

Die gewürzten und marinierten Entenbrüstchen im Ofen auf den Punkt braten und zugedeckt etwas ruhen lassen.

Die abgekochten Nüdeli mit Trüffel und etwas Rahm vermischen, würzen und auf den Tellern zu einem Sockel formen. Dann die gedünsteten Kefen und die erwärmten Tomätchen drumherum garnieren. Das aufgeschnittene Entenbrüstchen auf die Nudeln anrichten und heiß servieren.

# *Entenbrüstchen mit Rhabarber*

## **Zutaten**

4		Entenbrüstchen a 160g
		Salz
		Pfeffer
		Butter
50	ml	Weißwein
50	ml	Noilly Prat
100	ml	Geflügelfond
50	ml	Rhabarberfond
40	Gramm	Butter

---

## FÜR DAS RHABARBERCONFIT

400	Gramm	Rhabarberstängel
		Erdbeer-Rhabarber
150	ml	Grenadinsirup
1	Essl.	Apfelessig
		Ingwer

## **Zubereitung**

Erdbeer-Rhabarber schälen, in 5 cm lange Stücke schneiden und mit Grenadinsirup, Essig und Ingwer aufkochen, sofort vom Feuer nehmen und mindestens 24 Stunden ziehen lassen.

Die angebene Menge Flüssigkeit für die Sauce wegnehmen. Das Rhabarberconfit nochmals kurz aufkochen und die noch knackigen Rhabarberstücke aus der Flüssigkeit nehmen. Den Fond dickflüssig einkochen und abgekühlt an die Rhabarber geben.

Die Entenbrüstchen würzen, rosa braten und warm stellen.

Den Bratensaft mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen, Geflügelfond und Rhabarberfond dazugeben und etwas einkochen. Die Sauce mit Butter aufmixen und abschmecken.

Die Entenbrüstchen in feine Scheiben schneiden, auf die Sauce anrichten und mit dem Rhabarberconfit servieren.

# *Entenbrüstchen mit Sauerrüben*

## **Zutaten**

2		Entenbrüstchen +/-
150	Gramm	Pro Person ca. Rechnen Salz Pfeffer
2		Schalotten
2		Nelken
1	Teel.	Schwarze Pfefferkörner
1/2		Zimtstengel
400	ml	Kräftiger Rotwein
2	Teel.	Flüssiger Honig

---

## **SAUERRÜBEN**

150	Gramm	Blaue Trauben
15	Gramm	Butter
500	Gramm	Sauerrüben oder Gekochtes Sauerkraut

## **Zubereitung**

Die Fettseite der Entenbrüstchen mit einem scharfen Messer gitterartig bis knapp ans Fleisch einschneiden. Eine große Eisenpfanne leer erhitzen. Die Entenbrüstchen mit der Fettseite nach unten in die Pfanne legen und im eigenen Fett drei bis vier Minuten braten.

Wenden und auf der anderen Seite gleich lang braten. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein Ofengitter legen. In der Mitte in den 100 Grad heißen Ofen schieben und darunter ein Blech einschieben. Dreißig Minuten ruhen lassen.

Schalotten grob zerkleinern und im verbliebenen Bratfond andünsten. Nelken, Pfefferkörner und Zimt kurz mitrösten und mit Rotwein ablöschen. Bei mittlerer Hitze zur Hälfte einkochen.

Traubenbeeren 20 Sekunden in siedendes Wasser geben, dann kalt abschrecken. Die Beeren häuten, halbieren und entkernen. In der nicht zu heißen Butter andünsten und die Sauerrüben dazugeben. Unter zeitweiligem Wenden zehn Minuten erwärmen.

Den einreduzierten Wein durch ein Sieb in ein Saucenpfännchen gießen, mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten. Die Entenbrüstchen leicht schräg in

dünne Tranchen schneiden. Anrichten, mit Sauce nappieren und mit den Sauerrüben servieren.

Als Beilage passen Kroketten, Pommes Duchesse, Kartoffelküchlein, Gemüsegaletten, Spätzli.

Tipps:

Sauerrüben erhalten Sie, wie Sauerkraut, fixfertig im Beutel. Sie sind bereits gekocht und gewürzt und müssen nur noch aufgewärmt werden im Beutel 20 Minuten, offen 10 Minuten.

Wenn Sie keine Sauerrüben erhalten, können Sie für dieses Rezept auch Sauerkraut verwenden.

Traubenbeeren häuten.

Wenn Sie Trauben kochen, z. B. als Kompottbeilage zu Fleisch, in Wildsaucen, zu Sauerrüben und -kraut, sollten Sie sie häuten und entkernen. Das gibt zwar etwas Arbeit, schmeckt aber doppelt gut. Die Traubenbeeren geben Sie 20 Sekunden in siedendes Wasser und schrecken sie kalt ab. Zum Entkernen schneiden Sie die Beeren entzwei.

# *Entenbrüste in Orangen-Marinade*

## **Zutaten**

4	Fleischige Entenbrüste (à 350-400g)
2	Saftorangen (unbehandelt)
40 Gramm	FrISChe Ingwerwurzel
2	Rote Chilischoten bis 1/2 Mehr
5	Kardamomkapseln
2	Sternanis
3	Essl. Sojasauce
3	Essl. Dunkles Sesamöl

## **Zubereitung**

1. Die Entenbrüste auf der Hautseite mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Das seitlich überstehende Fett abschneiden.
2. Die Orangenschale dünn abreiben, den Saft aus den Früchten pressen. Saft und Schale in eine Schüssel geben. Den Ingwer schälen und in den Orangensaft reiben. Die Chilischoten aufschlitzen, entkernen und fein hacken. Die Kardamomkörner aus den Kapseln brechen und zusammen mit dem Sternanis in einem Mörser zerstoßen. Chiliwürfel, zerstoßene Gewürze und die Sojasauce unter den Orangensaft rühren. Die Mischung in eine flache Arbeitsschale geben, die Entenbrüste mit der Fleischseite nebeneinander in die Marinade legen. Zugedeckt mindestens 6 Stunden, besser über Nacht marinieren.
3. Die Entenbrüste aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und anschließend trockentupfen. Die Fleischseite mit Sesamöl, die Hautseite mit der Marinade bestreichen. Die restliche Marinade mit den Gewürzen in einem kleinen Topf auf die Hälfte einkochen und durch ein Sieb in eine kleine Schüssel gießen.
4. Die Entenbrüste zuerst auf der Hautseite 8-10 Minuten, dann auf der Fleischseite 5-6 Minuten grillen. Die Entenbrüste vom Grill auf ein Holzbrett mit Ablaufrinne legen und mit dem restlichen Sesamöl bestreichen. 8 Minuten ruhenlassen. Die Entenbrüste schräg in 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit der eingekochten Orangenmarinade beträufeln.



# *Entenbrüste mit Orangensauce*

## **Zutaten**

4 Entenbrüste a 150 g  
Salz  
Pfeffer

---

### SAUCE

150 Gramm Sauce  
500 ml Frischer Orangensaft  
50 Gramm Butter  
Filierte Orangen  
Grand Marnier

## **Zubereitung**

Die Entenbrüste würzen und beidseitig kurz anbraten. Anschließend im Ofen bei genau 55 oC Niedertemperatur garen, mindestens 60 Minuten.

Für die Sauce: Zucker karamelisieren. Mit Orangensaft ablöschen, einkochen und zuletzt mit Butterflocken aufmontieren. Filierte Orangen begeben und mit wenig Grand Marnier abschmecken.

Dazu: Kartoffelkroketten und Gemüse.

# Entenbrüstli

## Zutaten

---

		ENTENBRÜSTLI
4		Entenbrüstli (zu je 150g)
1/2	Teel.	Salz
		Pfeffer aus der Mühle
		Bratbutter zum Anbraten

---

		BIRNEN
2		Birnen ungeschält, in Feinen Scheiben
1	Essl.	Bratbutter

---

		SAUCE
3	Essl.	Zucker
3	Essl.	Wasser
300	ml	Kräftige Hühnerbouillon
1	Essl.	Aceto balsamico
1	Essl.	Maizena angerührt mit
4	Essl.	Wasser
25	Gramm	Butter oder Margarine kalt, In Stücken
	Wenig	Salz
		Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

Ofen auf 80 Grad vorheizen. Platte und Teller darin vorwärmen.

Entenbrüstli würzen. In einer Bratpfanne in der heißen Bratbutter beidseitig je 2-3 Minuten kräftig anbraten, auf die Platte legen. Bratfett mit Haushaltspapier abtupfen. Etwa 30 Minuten im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen, nicht zugedeckt, garen. Das Fleisch ist gar, wenn es innen noch leicht rosa ist. Bei 60 Grad warmhalten.

Birnen in der warmen Bratbutter goldgelb braten, zugedeckt warm stellen.

Für die Sauce Zucker und Wasser ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte ziehen. Bouillon und Aceto dazugießen, weiterköcheln, bis sich der Zucker gelöst hat. Sauce mit Maizena binden. Hitze reduzieren. Butter oder Margarine portionenweise mit dem Schwingbesen darunterühren. Pfanne gelegentlich auf die Platte stellen, Sauce darf nicht kochen, würzen.

Entenbrüstli in Scheiben schneiden, mit Birnen und Sauce anrichten.

# Entenbrüstli mit Apfel-Sauce

## Zutaten

---

		ENTENBRÜSTLI
4		Entenbrüstli (170g)
1	Teel.	Salz
		Pfeffer aus der Mühle
2	Teel.	Honig

---

		APFELSAUCE
200	ml	Apfelwein oder -saft
100	ml	Calvados
350	Gramm	Geschälte Äpfel, in Würfeln
1/4	Teel.	Salz
		Pfeffer aus der Mühle
40	Gramm	Butter oder Margarine Kalt in Stückchen

## Zubereitung

Ofen auf 80 Grad vorheizen. Eine Platte darin vorwärmen. Fettschicht der Entenbrüstli einschneiden, würzen. Entenbrüstli mit der Fettseite nach unten in eine leer erhitzte Bratpfanne (Chromstahl oder Gusseisen) legen und etwa 2 Minuten anbraten. Mit der Fettschicht nach oben auf die vorgewärmte Platte legen. Etwa 45-60 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens fertig garen. Die Kerntemperatur des Fleisches soll 62-65 Grad betragen. Das Fleisch kann anschließend im 60 Grad warmen Ofen etwa 30 Minuten warm gehalten werden. Kurz vor dem Servieren Brüstli herausnehmen Backofengrill oder Oberhitze auf 250 Grad erhöhen. Fleisch auf der Fettseite mit dem Honig bestreichen, ganz kurz unter dem Grill oder auf der obersten Rille des Ofens caramolisieren.

Für die Apfel-Sauce Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen, Apfelwürfelchen beifügen, würzen, zugedeckt etwa 5 Minuten knapp weich garen. Mit der Flüssigkeit pürieren, durch ein Sieb streichen. Butter oder Margarine portionenweise darunterühren, nicht mehr kochen.

Entenbrüstli auf vorgewärmten Tellern anrichten. Sauce darüber geben oder dazu servieren.

DAZU: Basmati-Reis und Lauch-Apfel-Gemüse

# *Entenbrüstli mit Mandarinsauce*

## Zutaten

---

FÜR DIE FÜLLUNG	
2	Mandarinen nur Saft (1dl)
1 Teel.	Dijonsenf
1/4 Teel.	Salz
Wenig	Cayennepfeffer
60	Dörraprikosen gewürfelt
2 Essl.	Rosinen
1	Weggli vom Vortag Ohne Rinde, gewürfelt

---

FLEISCH	
2	Entenbrüstli (je ca. 380g) Vom Metzger zum Füllen An einer Schmalseite Eingeschnitten
1/2 Teel.	Salz Pfeffer aus der Mühle

---

FÜR DIE MANDARINENSAUCE	
1 Essl.	Zucker
1 Essl.	Wasser
100 ml	Weißwein
3	Mandarinen nur Saft
400 ml	Geflügelfond (Glas)
2 Essl.	Maizena
1	Unbehandelte Mandarine nur Abgeriebene Schale
1/2 Teel.	Salz Pfeffer aus der Mühle

---

FÜR DIE GARNITUR	
2	Mandarinen Schnitze Filetiert

## **Zubereitung**

**VORBEREITEN:** Ofen auf 120 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

**FUELLUNG:** Mandarinen-saft, Senf, Salz und Cayennepfeffer verrühren, mit den restlichen Zutaten mischen, kurz stehen lassen.

**FLEISCH:** Die Fettschicht der Entenbrüstli kreuzweise einschneiden. Die Entenbrüstli füllen, mit Zahnstochern verschließen. Zuerst mit der Fettschicht nach unten, dann auf der anderen Seite in einer leer erhitzten Bratpfanne (Chromstahl oder Gusseisen) je etwa 5 Minuten anbraten, die Fettschicht muss knusprig sein. Unterseite würzen, mit der Fettschicht nach oben auf die vorgewärmte Platte legen. Im vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten garen. Das Fleisch kann bei 60 Grad etwa 30 Minuten warm gehalten werden.

**MANDARINENSAUCE:** Zucker und Wasser in einer Chromstahlpfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein heller Caramel entsteht, Pfanne von der Platte ziehen. Weißwein, Mandarinen-saft und Geflügelfond dazugießen, zur Hälfte einkochen. Maizena mit wenig Wasser anrühren, unter Rühren begeben, etwa 1 Minute kochen. Abgeriebene Mandarinen-schale zugeben, würzen.

**SERVIEREN:** 20 Minuten vor dem Servieren Mandarinen-schnitze im Ofen wärmen. Fleisch schräg in Tranchen schneiden, mit etwas Sauce und den warmen Mandarinen-schnitzen auf Tellern anrichten.

**DAZU PASST:** Trockenreis

**DER PASSENDE WEIN:** Mit diesem Gericht kann man interessante Experimente machen: Die fruchtig-süßliche Füllung und die Sauce erlauben als Partner sowohl einen exotisch-üppigen, holzparfümierten Chardonnay aus Übersee wie auch einen Barrique-Pinot noir aus der Schweiz, aus dem Burgund oder aus Kalifornien.

# *Entenbrust*

## **Zutaten**

4	Entenbrüstchen, Salz, Butterfett, Pfeffer, Paprikapulver,
2	Zwiebeln,
2	Karotten,
2	Tomaten,
1 Stange	Lauch,
1/2 Knolle	Sellerie,
1/4 Ltr.	Riesling,
200 Gramm	Gekochter Schinken,
150 Gramm	FrISChe Champignons, Eventl. Etwas Mehlbutter

## **Zubereitung**

Die Entenbrüstchen waschen, trockentupfen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver einreiben und in einer Kasserolle in heißem Butterfett anbraten.

Tomaten überbrühen und die Haut abziehen. Tomaten zusammen mit den zerkleinerten Zwiebeln und Karotten sowie dem zerkleinerten Sellerie und Lauch zu dem Fleisch geben und mitschmoren lassen. Mit Weißwein ablöschen. Die Entenbrüstchen immer wieder damit begießen.

Kurz vor Ende der Bratzeit (ca. 20 Minuten) den feingewürfelten Schinken und die feingeschnittenen Champignons dazugeben und noch ca. 10 Minuten mitschmoren lassen. Die Entenbrüstchen herausnehmen und warmstellen, ebenso das mitgegarte Gemüse, das extra serviert wird.

Den Bratensaft mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Eventl. mit Mehlbutter binden.

# *Entenbrust auf Paprika-Mais-Soße*

## **Zutaten**

1		Blumenkohl
150	Gramm	Entenbrust
1	Becher	DANONE Hüttenkäse
2		Kartoffeln
250	Gramm	Lebkuchen
1		Paprika Rot
1	Dose	Mais
2		Orangen
1	Bund	Spinat

## **Zubereitung**

Die Entenbrust mit Honig und Sojasoße marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen lassen. Den gewaschenen Spinat in einer Butterflocke ansautieren und mit Salz und einer Prise Muskat abschmecken. Die Kartoffeln grob reiben, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Für die Soße die Hälfte der Paprika in Würfel schneiden, in Olivenöl anschwitzen, mit Gemüsebrühe und einem Schuß Sahne auffüllen, mit Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken, pürieren und einige Maiskörner unterrühren. Zum Garnieren die untere Hälfte der Paprika mit den übrigen Maiskörnern füllen und alles auf einem flachen Teller anrichten.

# Entenbrust a L' Orange

## Zutaten

600	Gramm	Grüne Bohnen
3		Entenbrustfilets (a 350 g)
		Salz
		Weißer Pfeffer
1	Essl.	Öl
4	klein.	Orangen
1	mittl.	Zwiebel
12		TK-Rösti-Ecken (für den Backofen)
400	ml	Geflügelfond 1 Glas
2	Essl.	Eingel. grüner Pfeffer
2	Teel.	Speisestärke
1	Essl.	Butter oder Margarine

---

### AUSSERDEM

2	Essl.	Wasser (2)
2	Essl.	Bratfett (1)

## Zubereitung

Bohnen putzen, waschen. Fleisch waschen, trockentupfen und würzen. Öl erhitzen. Fleisch darin anbraten und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten weiterbraten.

Die Hälfte der Orangen dick schälen und in Scheiben schneiden. Die andere Hälfte auspressen. Zwiebel schälen, fein hacken.

Rösti im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Bohnen in wenig kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten dünsten.

Fleisch warm stellen. Fett, bis auf die angegebene Anzahl (1), abgießen. Orangen im Bratfett andünsten und herausnehmen. Bratfett mit Fond und Orangensaft ablöschen und etwas einkochen lassen. Grünen Pfeffer zufügen. Stärke und Wasser (2) verrühren und den Fond damit binden. Abschmecken.

Bohnen abgießen. Zwiebelwürfel im heißen Fett andünsten und zu den Bohnen geben. Alles anrichten.

Getränk: kräftiger Rotwein

E-Herd: Grad: 200 Gas: Stufe: 3 Umluft: Grad: 175



# *Entenbrust à L'orange mit Apfel-Rotkohl*

## **Zutaten**

100	Gramm	Trockenpflaumen
100	ml	2002er Beau Rève Bordeaux AC
1/2	Pack.	Knödel halb und halb Jodsalz
400	Gramm	Apfel-Rotkohl
2		Entenbrüste, tiefgekühlt je ca. 400 g Jodsalz Pfeffer
2	Teel.	Pflanzenfett
50	Gramm	Butter
2	Zweige	Frischer Thymian
100	ml	Orangendirektsaft
50	ml	Beau Rève Bordeaux AC
1		Orange Filets davon

## **Zubereitung**

Trockenpflaumen klein schneiden, mit dem Rotwein einmal aufkochen. Abkühlen lassen.

Die Knödelmasse nach Packungsangabe fertigen. Den Teig in 4 Stücke teilen, flach drücken und die Pflaumenmasse darauf verteilen. Mit der Füllung nach innen zu Knödeln formen. Etwa 20 Minuten in schwach siedendem Salzwasser garen. Währenddessen den Apfel-Rotkohl in einem Toopf erwärmen.

Gleichzeitig die Haut der aufgetauten Entenbrüste einschneiden, salzen und pfeffern. In einer Pfanne in heißem Pflanzenfett auf der Hautseite 3 Minuten knusprig anbraten, das Fett auslassen. Butter und Thymianzweige hinzugeben und auf der Fleischseite 10 Sekunden braten.

Im vorgeheizten Backofen bei 110 °C und Umluft die Entenbrüste auf einem Grillrost weitere 15 Minuten unter gelegentlichem Wenden fertig garen. Währenddessen den Bratensatz in der Pfanne mit dem Orangensaft aufgießen und sirupartig einkochen. 1 guten Schuß Rotwein hinzugeben und einreduzieren, bis die Soße die gewünschte Konsistenz hat. Durch ein Sieb gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Orangenfilets halbieren, mit der Soße erwärmen.

Jede Entenbrust in 6 Teile schneiden und je 3 mit Rotkohl auf einem Teller anrichten. Mit der Soße umgießen und mit den Knödeln servieren.

# *Entenbrust a la Cote D `Azur*

## **Zutaten**

- 1 Baby Ananas
- 1 Entenbrust
- 1 Feige
- 1 Dose KALLUS Palmherzen
- 1 Riegel NIEDECKER Marzipan
- 1 Paprika Grün
- 1 Orange

## **Zubereitung**

Die Haut der Ente gitterförmig einschneiden, beidseitig salzen und pfeffern, in Olivenöl anbraten und im Backofen garen. Tip: Nach dem Garen sollte die Ente auf jeden Fall eine halbe Minute ruhen, bevor sie tranchiert wird. Die Feige schälen, zu Streifen schneiden, anbraten , mit Zucker bestreuen und mit Rotwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Anschließend etwas Wasser dazugeben und aufkochen. Der Ausbackteig wird aus Mehl, Salz, Pfeffer, ital. Kräutern, zwei Eiern, Zucker und etwas Rotwein angerührt. Die Palmenherzen in den Teig tauchen, fritieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Paprika in Ringe schneiden und in Öl anbraten. Die Feigensauce auf den Teller gießen, die Paprikascheiben, fritierten Palmenherzen und Ententranchen daraufgeben und mit frischgehackter Petersilie garnieren.

# *Entenbrust an Bohnen-Erdnuß-Gemüse*

## **Zutaten**

- 1 Bund Bohnen grün
- 1 Entenbrust
- 1 Pack. Grieß
- 1 Pack. Erdnußkerne ungesalzen
- 1 Pack. Frühlingsrollenteig
- 3 Schalotten
- 1 Schale Zwetschgen

## **Zubereitung**

Die Entenbrust auf der Hautseite kreuzförmig einritzen, würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die grünen Bohnen in Scheiben schneiden, in Butter anschwitzen, die Erdnußkerne dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Soße die übrigen Schalotten in Würfel schneiden, in Olivenöl ansautieren, würzen, mit einem Schuß Rotwein ablöschen, mit einer Prise Zucker und etwas Tabasco verfeinern und mit reichlich kalter Butter aufmontieren. Die Frühlingsrollenteigblätter im tiefen Fett ausbacken und salzen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit den frittierten Teigblättern aufschichten.

# *Entenbrust an Erdnussbuttersosse*

## **Zutaten**

1	Schale	Blaubeeren
1		Blumenkohl
1		Apfel
1		Entenbrust
200	ml	Erdnussbutter
2		Kartoffeln
1		Paprika rot
1		Maiskolben
1	Becher	MIBELL Quark
1	Bund	Rucola

## **Zubereitung**

Die Entenbrust würzen, in Olivenöl mit einer ungeschälten Knoblauchzehe anbraten, mit Kräutern der Provence verfeinern und im Ofen garziehen. Die geschälten Kartoffeln mit einem Spiralschneider zu Fäden drehen, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Die Maiskörner in Olivenöl ansautieren, mit Salz, Pfeffer und braunem Zucker abschmecken und mit einer Butterflocke verfeinern. Die Blumenkohlröschen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter, Salz und Pfeffer nachschwenken. Die Paprikaschote vierteln, entkernen, scharf in Olivenöl anbraten und würzen. Für die Soße die Erdnussbutter mit einem Brühwürfel, Sahne und einem Schuss Weißwein verfeinern, den gewaschenen und gezupften Rucola dazugeben und pürieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

# *Entenbrust an Gemüse*

## **Zutaten**

4		Entenbrüstchen
		Salz, Pfeffer
		Butter
		Paprikapulver
2		Zwiebeln
2		Karotten
2		Tomaten
1	Stange	Lauch
1/2	Knolle	Sellerie
1/4	Ltr.	Riesling
200	Gramm	Gekochter Schinken
150	Gramm	FrISChe Champignons
		MehlbutteR (eventuell)

## **Zubereitung**

Entenbrüstchen waschen, trockentupfen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver einreiben und in einer Kasserolle in heißer Butter anbraten. Tomaten überbrühen, Haut abziehen. Tomaten zusammen mit den zerkleinerten Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Lauch zu dem Fleisch geben und mitschmoren lassen.

Mit Weißwein ablöschen. Die Entenbrüstchen immer wieder damit begießen. Kurz vor Ende der Bratzeit (ca. 20 Min.) den feingewürfelten Schinken und die feingeschnittenen Champignons dazugeben und noch ca. 10 Min. mitschmoren lassen.

Entenbrüstchen herausnehmen und warmstellen, ebenso das mitgegarte Gemüse, das extra serviert wird. Bratensaft mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Evtl. mit MehlbutteR binden.

# *Entenbrust an Karamelisierter Weißweinsosse*

## **Zutaten**

150	Gramm	Entenbrust
2		Kartoffeln
1	Stange	Lauch
1		Zucchiniblüte
		Balsamico
		Butter
		Gemüsebrühe
		Olivenöl
		Salz, Pfeffer
		Stärke
		Weißwein
		Zucker

## **Zubereitung**

Zubereitung: Die Entenbrust würzen, in Olivenöl anbraten, mit Weißwein ablöschen und im Ofen garen. Die Kartoffeln mit einer Reibe in Waffelform bringen, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Den Lauch in feine Julienne schneiden, in Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen.

Für die Soße Butter und Zucker karamelisieren, mit Wasser, Gemüsebrühe und Balsamico ablöschen, einen Schuß Entenbratensaft unterrühren und mit kalt angerührter Stärke binden.

Die Zucchiniblüte unbehandelt am Tellerrand garnieren.

# *Entenbrust an Pflaumensoße, Pilzragout und Mandelknödeln*

## **Zutaten**

450	Gramm	Blätterteig gefroren
2		Bananen
150	Gramm	Entenbrust
1	Schale	Grüne Bohnen
1	Pack.	PFANNI Knödel
5		Pflaumen
1	Schale	Pilzmischung
1	Pack.	Mandeln
1		Rolle Schokoladenlinsen

## **Zubereitung**

Die Entenbrust auf der Hautseite einschneiden, würzen, mit der eingeschnittenen Seite in Pflanzenöl scharf anbraten und im Ofen garziehen lassen. Die geputzten Pilze fein schneiden, würzen, in Butter anschwitzen, mit Sahne und Tomatenmark auffüllen und zum Schluß frisch gehackten Kräuter dazugeben. Die Knödel in Salzwasser garen und mit den geschälten und gerösteten Mandeln spicken. Für die Soße braunen Zucker karamelisieren, mit Rotwein und Balsamico ablöschen und die entkernten, in Scheiben geschnittenen Pflaumen im Sud dünsten.

# *Entenbrust an Pikantem Tomatenjus*

## **Zutaten**

2		Entenbrüste evtl. mehr Je nach Größe Salz Schwarzer Pfeffer
1	Essl.	Bratbutter
50	ml	Roter Portwein
2		Schalotten
1/2	Teel.	Schwarze Pfefferkörner
1/2	Bund	Thymian
150	ml	Rotwein
200	ml	Geflügelfond oder Leichte Hühnerbouillon
100	Gramm	Pelati-Tomaten gehackt
1/2	Teel.	Worcestersauce Tabasco
50	Gramm	Butter

## **Zubereitung**

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Die Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. In der sehr heißen Bratbutter zuerst auf der Fettseite drei Minuten, dann auf der Fleischseite je nach Dicke der Brüste zwei bis drei Minuten braten. Sofort in der vorgewärmten Platte im 80 Grad heißen Ofen 30 bis 45 Minuten nachgaren lassen.

Den Bratensatz mit dem Portwein ablöschen und durch ein Siebchen in eine kleine Pfanne passieren.

Die Schalotten schälen und fein hacken. Die Pfefferkörner grob zerstoßen. Zusammen mit den Thymianzweigen und dem Rotwein zum Portweinjus geben und alles auf etwa vier Esslöffeln einkochen lassen. Dann den Fond sowie die Tomaten beifügen und alles nochmals fünf Minuten einkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb in eine saubere Pfanne streichen.

Vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen. Mit Worcestersauce, Tabasco und etwas Salz pikant abschmecken. Die Butter in Flocken beifügen und in die Sauce einziehen lassen. Wenn nötig nachwürzen.

Die Entenbrüstchen schräg in Scheiben aufschneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit etwas Sauce überziehen.

Als Beilage passen Bratkartoffeln.



# *Entenbrust an Pikanter Schokoladensoße und Mandarinen*

## **Zutaten**

2	Birnen
150 Gramm	Entenbrust
4	Frühlingszwiebeln
1 Pack.	SCHWARTAU Kuvertüre
1	Ingwerknolle
3	Mandarinen
1	Paprika Grün
1	Paprika gelb
1 Pack.	Spaghetti rot
1	Rose

## **Zubereitung**

Die Entenbrust würzen, in Olivenöl anbraten und bei 220°C im Ofen garziehen. Die geschälten Mandarinen in Zucker karamelisieren, mit Rotwein ablöschen, im Salzwasserbad blanchiertes Lauch dazugeben und kurz ansautieren. Für die Soße die Kuvertüre schmelzen, mit Rotwein, Balsamico, Chili, Curry, Paprikapulver und Rosmarin abschmecken und reduzieren.

# *Entenbrust an Pilzgemüse und Sahne-Blumenkohl*

## **Zutaten**

150	Gramm	Entenbrust
1		Ingwerknolle
1	Schale	Pilzmischung
3		Mandarinen
200	ml	Nuss-Nougat-Creme
200	ml	Schattenmorellen
1		Netz Rosenkohl
1	Pack.	Spekulatius
3		Zwiebeln

## **Zubereitung**

Die Entenbrust parieren, würzen, beidseitig in Olivenöl und Knoblauch anbraten und im Ofen 8 Min. bei 180°C garen. Die geputzten Pilze in Olivenöl und einer Butterflocke anschwitzen. Die Zwiebelwürfel und geriebenen Ingwer in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen, würzen, einkochen und mit frisch gehacktem Schnittlauch verfeinern. Die im Salzwasserbad blanchierten Rosenkohlblätter durch den Zwiebel-Ingwer-Fond ziehen und auf einem flachen Teller anrichten. Für die Soße einige Zwiebelspalten würzen, in Olivenöl und Knoblauch anschwitzen, mit Estragon und Lorbeerblättern verfeinern, mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen.

# *Entenbrust an Pilzragout und Kohl-Spaghetti*

## **Zutaten**

1		Chinakohl
1	Becher	DR.OETKER Creme Fraiche
150	Gramm	Beerenmischung
200	Gramm	Entenbrust
200	Gramm	DANONE Hüttenkäse
2		Nektarinen
1	Pack.	BUITONI Spaghetti
150	Gramm	Shii-Take Pilze

## **Zubereitung**

Die Entenbrust anbraten, würzen und 15 Min. im Ofen bei 220°C garen. Die Spaghetti in Salzwasser kochen. Einige Chinakohlblätter in Streifen schneiden und mit Chili, Petersilie, Peperoni, Knoblauch, Salz und Pfeffer kurz anbraten, die Spaghettis hinzugeben und nochmals anbraten. Die Pilze in Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer sautieren und zum Schluß Petersilie hinzugeben. Für die Soße Balsamico und Butter reduzieren, mit Rotwein, Calvados, Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Mehl und Butter binden und mit Rotwein und Zucker abschmecken.

# *Entenbrust an Rotem Curry (Gangpedbed)*

## **Zutaten**

2		Entenbrüstchen
480	ml	Kokosmilch
30	Gramm	Red-Curry-Paste
80	Gramm	Ananas
80	Gramm	Thai-Auberginen
80	Gramm	Peperoni in Würfel
1	Teel.	Zucker
2	Essl.	Fischfond
4	Essl.	Geflügelbouillon

---

## **GARNITUR**

8		Trauben
8		Cherrytomaten
		Thai-Basilikum

## **Zubereitung**

Die Entenbrust kurz braten und warm stellen.

Kokosmilch zusammen mit Currypaste aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Ananas, Thai-auberginen und Peperoniwürfel dazugeben und drei Minuten köcheln lassen. Dann die gebratene Entenbrust in Scheiben schneiden und dazugeben. Mit Zucker, Fischfond und Geflügelbouillon würzen. Trauben und Cherrytomaten begeben. Zum Schluss das Gericht mit Thai-Basilikum garnieren.

# *Entenbrust an Spargel*

## **Zutaten**

2		Barbarie-Entenbr=FCste
500	Gramm	Spargel
1		Schalotte
1	Essl.	Butter
10	ml	Spätburgunder (Wein)
1	Schuss	Madeira
		Gefl=FCgelfond
1	Prise	Zucker
		Salz, Pfeffer
		Zitronensaft

## **Zubereitung**

Den geschälten feldfrischen Spargel in Salzwasser mit Butter und Zucker knackig kochen. Die Entenbrüste nur mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Backofen bei rund 290 Grad je nach Größe fünf bis acht Minuten rosa braten. Danach warmstellen und zugedeckt fünf Minuten auf warmer Platte durchziehen lassen. Die Zubereitung der Sauce: Schalotte klein schneiden und in Butter anschwitzen. Danach mit dem Spätburgunder sowie einem Schuss Madeira ablöschen und mit Geflügelfond reduzieren. Abgeschmeckt wird die Sauce nur mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft. Vor dem Anrichten noch Butter in die Sauce einschwenken.

# *Entenbrust Asia-Art auf Gemüse*

## **Zutaten**

2	Essl.	Sesam
1		Entenbrust (ca. 375 g)
		Salz, Pfeffer weiß
3-4		Möhren (ca. 400 g)
2	klein.	Zucchini
1	klein.	Zwiebel
1		Knoblauchzehe
10	Gramm	Frischer Ingwer
		Oder --
1/2	Teel.	Gemahlener Ingwer
1/2		Bund/Topf Schnittlauch
3	Essl.	Asia Gewürz-Sauce süß- Sauer (Flasche)
2	Essl.	Tomatenketchup
1	Essl.	Sojasosse ca. Minze Alufolie

## **Zubereitung**

1. Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen. Entenbrust waschen und abtupfen. Haut kreuzweise einschneiden. Eine Pfanne erhitzen. Entenbrust erst auf der Hautseite, dann auf der Fleischseite kräftig anbraten, würzen. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden ca. 20 Minuten zu Ende braten.

2. Möhren und Zucchini putzen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. Evtl. aus einigen Scheiben zum Garnieren verschiedene Figuren ausstechen.

3. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden.

4. Entenbrust herausnehmen und in Folie wickeln. Bratfett, bis auf ca. 2 EL, abgießen. Zwiebel, Ingwer und Knoblauch im heißen Bratfett andünsten. Bratensatz mit 4-5 EL Wasser lösen. Asia-Sauce und Ketchup zufügen und aufkochen. Mit Sojasosse abschmecken.

5. Gemüse in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten garen. Abtropfen lassen. Entenbrust in Scheiben schneiden. Alles anrichten. Mit Sesam und Schnittlauch bestreuen. Evtl. mit Gemüsefiguren und Minze garnieren.

# *Entenbrust Asiatisch*

## **Zutaten**

2		Frühlingszwiebeln
2		Karotten
4		FrISChe Shiitakepilze
2		Entenbrüste
1	Teel.	Ingwer, fein gehackt
1		Knoblauchzehe, fein gehackt
50	Gramm	Blattspinat
1/2	Teel.	Brauner Zucker
100	ml	Geflügelfond
1	Teel.	Sherry
1	Essl.	Sojasauce
1	Teel.	Fischsauce
		Salz, Pfeffer
		Öl zum Anbraten und Frittieren

## **Zubereitung**

Lauchzwiebeln in schräge Stücke, Karotten in Scheiben schneiden, Shiitakepilze vierteln.

Die Entenbrüste häuten, das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit heißem Öl kurz anbraten und herausnehmen. Dann den Ingwer, das geschnittene Gemüse, Knoblauch, Spinatblätter sowie den Zucker in das Bratfett geben und rundherum unter Rühren braten. mit Fond und Sherry ablöschen und aufkochen. Dann mit Sojasauce und Fischsauce abschmecken.

Währenddessen die Entenhaut in feine Streifen schneiden, in heißem Öl frittieren, auf Küchenkrepp geben und gut abtropfen. Leicht salzen.

Die Entengemüsemischung mit der knusprigen Entenhaut bestreuen und zu Reis servieren.

# *Entenbrust auf Apfelsosse*

## **Zutaten**

1	mittl.	Zwiebel
1		Lorbeerblatt
1		Gewürznelke
1	Essl.	Schweineschmalz
1	Dose (850 ml)	Sauerkraut
50	Gramm	Rosinen
125	ml	Weißwein oder Brühe
2		Entenbrüste (ca. 500 g)
1	Essl.	Öl
		Salz, Pfeffer weiß
2		Säuerliche Äpfel (350 g)
1	Essl.	Zitronensaft ca.
1/4	Ltr.	Apfel-Saft
200	ml	Hühnerbrühe
	Etwas	Gemahlener Zimt
1/2	Teel.	Zucker ca.
1	Essl.	Speisestärke
		Petersilie zum Garnieren

## **Zubereitung**

1. Zwiebel schälen. Mit Lorbeer und Nelke spicken. Schmalz erhitzen. Sauerkraut und Zwiebel darin andünsten. Rosinen waschen, zufügen. Mit Wein ablöschen und ca. 30 Minuten schmoren.

2. Entenbrust waschen und trockentupfen. Im heißen Öl von beiden Seiten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 20 Minuten bei schwacher Hitze braten.

3. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Saft, Hühnerbrühe und Äpfel ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zimt und Zucker würzen.

4. Speisestärke und wenig Wasser verrühren. Soße damit binden. Alles anrichten und mit Petersilie garnieren. Dazu passen Salzkartoffeln. Getränk: halbtrockener, fruchtiger Rotwein.



# *Entenbrust auf Birnen, Bohnen und Speck*

## **Zutaten**

750	Gramm	Entenbrust
300	Gramm	Bohnen
500	Gramm	Kartoffeln
2		Birnen
2		Schalotten
2		Knoblauchzehen
100	Gramm	Durchwachsener Speck
40	Gramm	Butterschmalz
1	Essl.	Honig
1	Essl.	Zucker
1	Essl.	Sesam
2	Essl.	Bohnenkraut
300	ml	Bratenfond
5	Essl.	Weinessig
1	Messersp.	Zimt
		Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Haut der Entenbrüste schräg anschneiden, salzen, pfeffern. Die Kartoffeln schälen, mit Salzwasser aufheizen. Die Bohnen putzen, brechen, den Speck in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen fein hacken und die Schalotten fein würfeln.

20 g Butterschmalz in einer Pfanne stark erhitzen.

Die Entenbrust mit der Hautseite scharf anbraten, danach in den Ofen für zirka zehn Minuten. Danach rausnehmen und umdrehen. Den Backofen auf 250 Grad

heizen.

Die Bohnen in Salzwasser zirka fünf Minuten blanchieren und abtropfen lassen. Die Birnen schälen, vierteln und mit den Bohnen zusammen in den Bratenfond geben und 5-10 Minuten dünsten.

Den Speck im restlichen Butterschmalz anbraten, den Knoblauch und die Schalotten dazugeben und mit einem Esslöffel Zucker karamellisieren. Mit dem Weinessig ablöschen, vom Herd nehmen und warm stellen.

Den Honig erwärmen, mit einer Msp. Zimt würzen und den gewürzten Honig auf die Entenbrüste streichen. Darüber den Sesam streuen und in den Backofen schieben, bei 250 Grad überkrusten lassen.

Die Kartoffeln zu den Birnen und den Bohnen geben, salzen, pfeffern und mit dem Bohnenkraut würzen.

Kartoffeln, Bohnen und Birnen auf einem Teller anrichten, die Specksauce darübergießen und die Entenbrüste aufschneiden und auf dem Teller anrichten.

# *Entenbrust auf Farfalle*

## **Zutaten**

1		Aubergine
150	Gramm	Austernpilze
1	Dose	Brombeeren
200	Gramm	Entenbrust
500	Gramm	BARILLA Farfalle
250	Gramm	Kräuterfrischkäse

## **Zubereitung**

Die Farfalle kochen. Die Entenbrust auf der Hautseite einritzen, in einer Pfanne mit Pflanzenöl anbraten und im Ofen bei 180°C weitergaren lassen. Für die Sauce 250 ml. Sahne mit einem Schuß Weißwein reduzieren lassen, Salz, Pfeffer und etwas von dem Kräuterfrischkäse dazugeben. Einkochen lassen. Die garen Nudeln durch die Sauce schwenken, ein paar frischgeschnittene Kräuter hinzufügen. Die Entenbrust aufschneiden (vorher etwas ruhen lassen) und mit den Nudeln auf einem Teller servieren. Als Dekoration eine Tomatenrose drehen (Tomate von der Paprikaseite ausgeliehen).

# *Entenbrust auf Feldsalat mit Kürbis*

## **Zutaten**

2		Entenbrüstchen
		Pfeffer aus der Mühle
		Jodsalz
1	Teel.	Butterschmalz
150	Gramm	Kürbis
		Salzwasser
		Essig
		Nelke
1	Prise	Zucker
1	Essl.	Obstessig
1	Essl.	Himbeeressig
1	Essl.	Keimöl
1		Schalotte
		Pfeffer aus der Mühle
250	Gramm	Feldsalat
80	Gramm	Austernpilze
80	Gramm	Fenchel
1	Essl.	Kürbiskerne
		Oregano
		Beifuß
1	Essl.	Crème fraîche

## **Zubereitung**

Die Entenbrust in feine Streifen schneiden, mit Pfeffer und wenig Salz würzen und in heißem Butterschmalz braten. Die in mundgerechte Stücke geschnittenen Austernpilze sowie den in feine Streifen geschnittenen Fenchel dazugeben und kurz mitdünsten. Zum Schluss kommen noch die Kürbiskerne und die Gewürze hinzu und das Ganze wird mit Crème fraîche verfeinert.

Den Kürbis in Würfel schneiden und in einem Sud aus Wasser, Essig, Nelke und Zucker auf den Biss kochen.

Anschließend abtropfen lassen und mit einem Dressing aus Obstessig, Himbeeressig, Keimöl, einer klein geschnittenen Schalotte und Pfeffer aus der Mühle marinieren.

Den Feldsalat gründlich waschen und auf einem Teller ringsum anrichten. Mit mariniertem Kürbis belegen. In die Mitte des Tellers die Entenbrust anrichten und evtl. mit frischen Kräutern ausgarnieren.

# *Entenbrust auf Honig-Pfeffersauce*

## **Zutaten**

---

		FÜR 4 PERSONEN
4		Entenbrüste (a 130g)
150	ml	Geflügelbrühe
50		Zwiebeln
1	Teel.	Rosa Pfeffer
20	Gramm	Honig
8		Frische Datteln
1	Kopf	Broccoli
800	Gramm	Kartoffeln
250	ml	Sahne
150	Gramm	Geriebenen Käse (30%)
		Salz
		Pfeffer
		Muskat

## **Zubereitung**

Entenbrüste von der Fettschicht lösen, in etwas Öl anbraten, im Backofen etwa 10 - 15 Minuten weitergaren. Feine Zwiebelwürfel mit dem rosa Pfeffer anschwitzen, Honig karamelisieren lassen und mit der Geflügelbrühe ablöschen. Kartoffeln schälen und in dünnen Scheiben in feuerfeste Form. Die Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskat aufkochen und damit die Kartoffeln bedecken. Mit geriebenem Käse bestreuen und bei 200 Grad 20-30 Minuten backen. Broccoli in Röschen zerteilen, in Salzwasser kurz kochen. Die Datteln schälen, in Streifen schneiden, in Öl anbraten. Das fertige Kartoffelgratin ausstechen, Broccoli erhitzen, Entenbrust aufschneiden und mit der Sauce und den Datteln auf einem Teller anrichten. Als Menü (Winterliches Salatbouquet, Entenbrust auf Honig-Pfeffersauce, Gebackene Feigen), besonders geeignet für Osteoporosepatienten

# *Entenbrust auf Honig-Salbei-Jus mit Maisblinis*

## **Zutaten**

---

		ENTENBRUST
4		Entenbrüstchen
8	Scheiben	Rohschinken
		Salz
		Pfeffer
		Erdnussöl zum Braten

---

		HONIG-SALBEI-JUS
50	ml	Portwein
50	ml	Madeira
150	ml	Braune Sauce (Beutel oder Würfel)
2	Essl.	Honig
1	Essl.	Butter
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
3		Salbeiblättchen

---

		MAISBLINIS
100	Gramm	Kartoffeln, gewürfelt
30	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Maiskörner
1		Ei
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
2	Essl.	Bratbutter

## **Zubereitung**

Entenbrust: Entenbrüstchen vom Fett befreien, das Fett für die Garnitur zur Seite stellen. Jeweils zwei Brüstchen aufeinander legen und mit Rohschinkentranchen umwickeln.

Jedes <<Päckchen>> in 4 Stücke schneiden, dann die einzelnen Stücke mit Bindfaden fixieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in Erdnussöl rosa braten. Den Bratensatz für die Sauce verwenden. Das Fleisch an der Wärme leicht abstehen lassen.

Das Fett in feine Streifen schneiden und kurz in heißem Öl knusprig braten.

Honig-Salbei-Jus:

Den Bratensatz mit Portwein und Madeira ablöschen. Die braune Sauce dazugeben und so lange einköcheln lassen, bis sie eine angenehme, bindende, aber nicht zu feste Konsistenz hat. Mit Honig parfümieren, die kalte Butter einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Sauce durch ein feines Sieb passieren.

Die Salbeiblättchen in Streifen schneiden, kurz blanchieren und der Sauce begeben.

Maisblinis:

Die gewürfelten Kartoffeln in leichtem Salzwasser kochen. In ein Sieb schütten und leicht ausdampfen lassen. Mit einem Schneebesen verrühren, sodass noch Klümpchen spürbar sind. Mit den restlichen Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor Gebrauch mindestens 1 Stunde im Kühlschrank aufbewahren.

Die Masse häufchenweise in einer Teflonpfanne mit heißer Bratbutter goldgelb braten.

Anrichten:

Die Maisblinis auf den Tellern anordnen, die Entenbrüstchen in die Mitte des Tellers setzen. Mit dem Honig-Salbei-Jus umgießen und mit Kraut garnieren.

# *Entenbrust auf Indischem Gemüse*

## **Zutaten**

1		Blumenkohl
1	Pack.	Cashewkerne
200	ml	Amarenakirschen
150	Gramm	Entenbrust
2		Limetten
1		Papaya
1		Paprika gelb
1	Schale	MIBELL Quark
1	Tafel	Schokoladenriegel

## **Zubereitung**

Blumenkohl und Paprika in Streifen schneiden, in Öl und Butter dünsten, mit Sahne und Yoghurt auffüllen. Etwas Limettenschale abreiben. Die Papaya kochen, schälen, entkernen und gewürfelt hinzugeben. Die Entenbrust vorsichtig nur auf der Hautseite mit Curry anbraten, ein wenig Sojasauce, Honig, Petersilie, Rotwein und Knoblauch hinzugeben und für ca. 6 Minuten in den Ofen stellen. Danach filetieren und mit dem Gemüse in einer Schüssel anrichten.

# *Entenbrust auf Kaktusfeigensoße*

## **Zutaten**

2		Chicoree
100	Gramm	Frühstücksspeck
200	ml	Getrocknete Tomaten
1	Schale	Eiskraut
150	Gramm	Entenbrust
3		Kartoffeln
2		Kaktusfeigen
150	Gramm	Mozzarella
1		Orange
1		Zwiebel

## **Zubereitung**

Die Entenbrust kreuzweise auf der Hautseite einritzen, würzen, in Olivenöl anbraten und 10 Min. bei 220°C garziehen lassen. Die geschälten Kartoffeln raspeln, mit einem Ei, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren, zu Röstis formen, mit jeweils einer getrockneten Tomate spicken und in Olivenöl ausbacken. Für die Soße die Zwiebel in Ringe schneiden, diese mit dem Kaktusfeigenfleisch in Zucker anschwanken, mit Rotwein ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalten Butterflocken aufmontieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.



# *Entenbrust auf Karotten und Trauben*

## **Zutaten**

- 1-2 Stücke Entenbrust  
(gesamt ca. 800 g)  
Salz, Pfeffer  
Majoran
- 2 Essl. Öl
- 2 Karotten
- 2 Gelbe Rüben  
Grüne und blaue Trauben
- 4 Essl. Butter
- 1 Teel. Zucker

## **Zubereitung**

Die ausgelösten Entenbrüste mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. In die Haut ein Karomuster einschneiden. In einer ofenfesten Pfanne etwas Öl erhitzen, Entenbrüste zuerst auf der Hautseite knusprig anbraten, danach wenden und kurz anbraten. In das auf 200 Grad vorgeheizte Rohr geben und je nach Größe ca. 10 bis 15 Minuten braten. (Das Fleisch muss innen noch zartrosa sein.) Entenbrust an einem warmen Ort rasten lassen. Karotten, gelbe Rüben schälen, in leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Gemüse herausnehmen, kalt abschrecken und in Scheiben schneiden. Trauben halbieren und entkernen. In Pfanne etwas Butter erhitzen, etwas Zucker einrühren. Gemüse und Trauben dazugeben, kurz durchrühren. Vom Feuer nehmen und kalte Butterflocken einrühren.

Entenbrust schräg in dünnen Scheiben aufschneiden. Den beim Rasten ausgelaufenen Fleischsaft auffangen. Aufgeschnittene Entenbrust mit Karotten und Trauben anrichten, mit dem Natursaft begießen. Als Sättigungsbeilage kann man Kartoffellaibchen reichen.

# *Entenbrust auf Kürbissauerkraut mit Kartoffelsauce*

## **Zutaten**

4 Entenbrüste a 200 g

---

FÜR DAS  
KÜRBISSAUERKRAUT  
200 Gramm Sauerkraut  
3 Essl. Zwiebelwürfel  
200 Gramm Kürbis süß-sauer  
Eingelegt (Glas)  
200 ml Weißwein  
1 Essl. Schweineschmalz  
Salz, Zucker

---

FÜR DIE  
KARTOFFELSAUCE  
125 Gramm Kartoffeln fein gewürfelt  
500 Gramm Schinkenschwarte und  
Kasseler-Knochen  
1/2 Ltr. Wasser  
50 ml Sahne  
25 Gramm Butter  
Salz

## **KARTOFFELSSOSSE:**

Kartoffelwürfel in dem Räucherfond 5 Minuten durchkochen lassen, im Topf pürieren und - wenn man will - durch ein Sieb gießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit der Sahne verfeinern und die (kalte) Butter untermixen.

## **ENTENBRUST:**

Die Haut rautenförmig einschneiden, Brüste mit Salz und Pfeffer würzen, scharf auf beiden Seiten anbraten und bei 200 Grad auf der Hautseite etwa 5 Minuten garen. Danach noch 3 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Sauerkraut in der Tellermitte schön anrichten. Darauf die in Scheiben geschnittene Entenbrust fächerförmig verteilen, mit der Kartoffelsauce umgießen und mit ausgestochenen Kürbisperlen garnieren.

Dazu passt am besten Kartoffelpüree.

## **Zubereitung**

Für den Räucherfond Knochen und Schinkenreste in Wasser auskochen (wer mag, fügt noch etwas Suppengemüse hinzu), durch ein Sieb gießen und anschließend die entstandene Brühe auf die Hälfte reduzieren.

## **KUERBISSAUERKRAUT:**

Kürbis und Saft in einem hohen Gefäß fein pürieren. Zwiebelwürfel im Schweineschmalz anschwitzen, mit etwas Weißwein ablöschen.

Das Sauerkraut sowie die Kürbismasse hinzugeben, mit dem restlichen Weißwein auffüllen und mit Zucker und Salz würzen. Etwa 1/2 Stunde leicht köcheln lassen.

## **GERAEUCHERTE**

# *Entenbrust auf Mandarinen-Rosmarin-Soße*

## **Zutaten**

2		Birnen
3		Chicoree
150	Gramm	Entenbrust
4		Kartoffeln
1		Karambole
1		Fläschchen Johannisbeerlikör
4		Mandarinen
1	Bund	Rosmarin
200	Gramm	Ziegenkäse

## **Zubereitung**

Die Entenbrust würzen, mit der Hautseite zuerst in Olivenöl anbraten und 6 Min. bei 180°C im Ofen garen. Die Chicoreestreifen würzen, in Olivenöl und Zucker anschwanken, Birnenspalten dazugeben, mit einem Spritzer Zitronensaft ablöschen, schmoren lassen, und eine Butterflocke dazugeben. Für die Soße Zucker karamelisieren, frisch gehackten Rosmarin einrühren, mit einem Schuß Rotweinessig und Rotwein ablöschen, die Mandarinesegmente einrühren, würzen und einkochen. Einen Stiel Rosmarin fritieren und als Dekoration über die aufgeschnittene Entenbrust geben.

# *Entenbrust auf Mango-Sauerkraut*

## **Zutaten**

2		Entenbrustfilets
		Salz
		Pfeffer
3	Essl.	Öl
2		Mangos
120	Gramm	Zwiebeln
500	Gramm	Sauerkraut
100	ml	Apfelsaft
100	ml	Trockener Weißwein
1	Bund	Glatte Petersilie

## **Zubereitung**

Die Entenbrustfilets auf der Hautseite mit einem scharfen Messer kreuzförmig einritzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl erhitzen, die Filets auf der Hautseite nach unten in einem Bräter auf 2 1/2 oder Automatik-Kochstelle 9-11 2 Min. braten. Das Fleisch wenden und weitere 2 Min. braten, dann herausnehmen und warmstellen.

Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und fein würfeln. Zwiebeln würfeln und mit dem Sauerkraut in dem Bratfett andünsten. Apfelsaft und Weißwein dazugießen, die Mangowürfel unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Einmal aufkochen und dann die Entenbrustfilets mit der Hautseite nach oben auf das Kraut legen und offen im Backofen braten.

Schaltung: 220-250°, 2. Schiebeleiste v.u. 180-200°, Umluftbackofen ca. 20 Minuten

Petersilienblättchen waschen, zupfen, gut trocknen und im Universalzerkleinerer hacken.

Die Entenbrustfilets in dünne Scheiben schneiden, auf dem Kraut anrichten und mit frisch gehackter Petersilie bestreut servieren.

Dazu passt Baguette.

# *Entenbrust auf Mischsalat*

## **Zutaten**

350	Gramm	Entenbrust
20	ml	Weinbrand
		Schwarzer Pfeffer
		Salz
1	klein.	Radicchio
150	Gramm	Spinat oder Feldsalat
150	Gramm	Rauke (Rucola)
1		Schalotte
30	Gramm	Walnushälften
2	Scheiben	Weizenmischbrot
3	Essl.	Rapsöl (1)
1	Essl.	Rapsöl (2)
1	Essl.	Rapsöl (3)
125	ml	Rotwein
3	Essl.	Preiselbeerkonfitüre
3	Essl.	Saure Sahne
1/2	Tasse	Fond (4)

## **Zubereitung**

Entenbrust mit Salz, Pfeffer, Weinbrand einreiben, durchziehen. Salate teilen, anrichten. Schalotten in Ringe schneiden. Nüsse hacken. Brot entrinden, in Entenform ausstechen oder würfeln.

Öl (1) in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Brot mit Nüssen rösten, beiseite stellen.

Öl (2) erhitzen, Entenbrust anbraten, 5 Minuten mit Haut nach unten schmoren, wenden, fertig garen, herausnehmen.

Fond mit Wein ablöschen und auf die oben angegebene Anzahl (4) einkochen, in eine Schale geben. Mit Essig, Preiselbeeren, Salz, Pfeffer verrühren, Sahne zufügen.

Bratensaft zum Dressing geben, über Salat träufeln, aufgeschnittene Entenbrust darauf anrichten, mit Nüssen und Croutons bestreuen.

# *Entenbrust auf Orangen-Marzipan- Soße*

## **Zutaten**

- 1 Pack. Bandnudeln grün
- 1 Blumenkohl
- 150 Gramm Entenbrust
- 200 ml Himbeeren
- 2 Orangen
- 1 Pack. SCHWARTAU Marzipan
- 1 Pack. Minipasteten
- 1 Dose Maronencreme

## **Zubereitung**

Die Entenbrust würzen, auf der Hautseite einschneiden, ohne Fett auf der Hautseite zuerst scharf anbraten, einige Orangenfilets dazugeben und ziehen lassen. Die übrigen Orangenfilets in ihrem Eigensaft und Orangenzesten einkochen, gezupften Marzipan unterrühren, mit Honig, Rotwein, Balsamico und Brühe verfeinern, pürieren und mit Salz und Pfeffer nachschmecken. Die Bandnudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und mit etwas Butter verfeinern.

# *Entenbrust auf Pflaumensauce mit Schupfnudeln*

## **Zutaten**

250	Gramm	Getrocknete Pflaumen ohne Kern
3	Essl.	Heißes Wasser
200	ml	Trockener Rotwein
4		Entenbrüste (180 bis 200 g schwer)
		Salz
		Weißer Pfeffer aus der Mühle
20	Gramm	Öl
30	Gramm	Zucker, fein
1	Prise	Koriander
1	Prise	Zimt
1	Prise	Piment
1	Prise	Nelken
1		Orange (unbehandelt)

---

## SCHUPFNUDELN

750	Gramm	Kartoffeln (geschält circa 400 G)
1		Ei
3	Essl.	Speisestärke
		Salz
1	Prise	Muskat

## **Zubereitung**

Rotwein und heißes Wasser mischen. Die Backpflaumen darin 30 Minuten einweichen.

Entenbrüste waschen und trocken tupfen. Die Haut gitterförmig einschneiden und mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. Wenig Öl in einer flachen Pfanne erhitzen. Entenbrüste auf der Hautseite etwa drei Minuten anbraten, wenden und acht bis zehn Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 GradC fertig garen. Aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einpacken und im Backofen bei 85 GradC warm halten.

Inzwischen Backpflaumen abgießen, Einweichflüssigkeit aufheben. Für die Soße den Bratensatz mit etwas Einweichflüssigkeit loskochen. Zucker in einer Pfanne karamelisieren lassen, mit etwas Einweichflüssigkeit aufkochen bis der Zucker sich aufgelöst hat, dann dem Bratenfond begeben. Mit Koriander, Zimt, Nelken und Piment würzen und den Fond bei kräftiger Hitze zur Hälfte einkochen. Backpflaumen zufügen und bei milder Hitze circa acht Minuten köcheln lassen.

Orange dünn abschälen. Einige Schalenstücke in feine Streifen schneiden und der Sauce begeben, einen kleinen Rest zur Dekoration zurückhalten. Die abgeschälte Orange filetieren und zusammen mit dem aufgefangenen Orangensaft der Sauce beifügen. Das ganze nochmals kurz aufkochen und eventuell abschmecken.

Entenbrüste schräg in dünne Scheiben aufschneiden und fächerförmig auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Mit der Soße umgießen und die Orangenfilets und Pflaumen begeben. Das fertige Gericht mit den restlichen Orangenschalenstreifen dekorieren. Dazu passen Schupfnudeln.

Tipp: Vorm Anrichten die Entenbrüste in etwas aufgeschäumter Butter nochmals kurz auf beiden Seiten braten.

Schupfnudeln: Kartoffeln schälen, waschen und in gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten garen. Wasser abgießen, Kartoffeln ausdämpfen und abkühlen lassen. Die abgekühlten Kartoffeln zerstampfen, das Ei hinzugeben und mit Muskat und Speisestärke nach und nach unterkneten. Der Kartoffelteig muss gut formbar sein und darf nicht mehr an den Händen kleben bleiben. Aus dem Teig zwei lange Rollen formen und in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit bemehlten Händen zu Schupfnudeln formen und auf eine Platte legen. In kochendes Salzwasser geben und nach etwa zwei Minuten mit dem Schaumlöffel herausnehmen. Danach in eine Pfanne mit gebräunten Semmelbrösel geben und gut schwenken.



# *Entenbrust auf Pilz-Gemüse-Souflee*

## **Zutaten**

1	Schale	Austernpilze
150	Gramm	Entenbrust
1		Frühlingszwiebeln
1		Zucchini
1		Möhren
3		Kartoffeln
100	Gramm	Lachsschinken
3		Eier
		Salz, Pfeffer
		Rotwein
		Petersilie
		Kräuter der Provence

## **Zubereitung**

Zubereitung: Die Entenbrust würzen, in Olivenöl anbraten, mit Rotwein ablöschen, mit Knoblauch, gehackter Petersilie, Butter und Kräuter der Provence verfeinern und im Ofen garziehen. Die geschnittenen Austernpilze mit einem Teil der Zucchini- und Möhrenstifte in Olivenöl anbraten, würzen und in gebutterte Metallringe füllen. Aus drei verquirlten Eiern, Salz und Pfeffer über einem heißen Wasserbad ein Souflee aufschlagen, über die gefüllten Metallringe nappieren und im Ofen backen. Die geschälten Kartoffeln in feine Scheiben schneiden, in Olivenöl und Butter anbraten. Den gewürfelten Lachsschinken, die übrigen Möhren- und Zucchinistifte und die geschnittenen Frühlingszwiebeln dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

# *Entenbrust auf Pilzbett*

## **Zutaten**

3		Äpfel
150	Gramm	Entenbrust
200	ml	SCHWARTAU Johannisbeergelee
4		Kartoffeln
100	Gramm	Krabben
1	Schale	Pilzmischung
1		Papaya
5		Rotkohl klein
1	Pack.	Schweineschmalz

## **Zubereitung**

Die Entenbrust auf der Hautseite einritzen, würzen, in Olivenöl anbraten, mit Weißwein und Rotwein ablöschen und im Ofen garziehen. Die Rotkohlköpfe vom Strunk befreien, in Schweineschmalz anschwitzen, mit einem Schuß Weiß- und Rotwein und Zucker verfeinern, einige Apfelspalten als Geschmacksgebung mit in die Pfanne geben und im Ofen garziehen lassen. Die übrigen Apfelspalten tournieren, in Butter anschwitzen, mit Calvados ablöschen und einkochen. Für die Soße geschnittene Pilze in Butter anschwenken, mit Sahne auffüllen und mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft verfeinern. Das Johannisbeergelee mit geschlagener Sahne verrühren und in Kugelform auf dem Teller anrichten.

# *Entenbrust auf Roten Linsen*

## **Zutaten**

3		Entenbrustfilets ...	300 g
4	Essl.	Sojasosse	
1		Orange den Saft davon	
1	Essl.	Honig	
		Pfeffer	
1	Bund	Suppengemüse	
20	Gramm	Butterschmalz	
200	Gramm	Rote Linsen	
300	ml	Geflügelfond	
5	Essl.	Balsamessig	
		Salz	

## **Zubereitung**

Entenbrustfilet waschen und trockentupfen. Mit einem scharfen Messer die Haut kreuzweise einschneiden.

Sojasosse, Orangensaft, Honig und Pfeffer verrühren. In eine flache Schale geben. Entenbrust mit der Hautseite nach oben hineinlagen, ca. 30 Minuten marinieren.

Suppengemüse waschen, putzen und kleinschneiden. Entenbrust aus der Marinade nehmen, trockentupfen. Fett erhitzen. Entenbrustfilets darin rundherum ca. 5 Minuten anbraten. Herausnehmen. Fett aufbewahren. Im vorgeheizten Backofen in einer feuerfesten Form mit der Hautseite nach oben bei 250 Grad 20 bis 25 Minuten weiterbraten.

Suppengemüse im Bratfett andünsten. Linsen zufügen. Mit Fond ablöschen. Würzen und ca. 10 Minuten garen. Abschmecken.

Entenbrust aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten ruhenlassen. Dann in Scheiben schneiden. Auf den Linsen anrichten. Nach Wunsch mit einigen Korianderblättchen garnieren.

Dazu passt Basmatireis mit abgeriebener Orangenschale.

# *Entenbrust auf Rotkohl mit Basilikumknödeln*

## **Zutaten**

1		Avocado
1		Ananas
150	Gramm	Entenbrust
1	Becher	Hüttenkäse
1	Schale	Garnelen
1	Pack.	Knödelteig
1		Rotkohl
1	Pack.	Walnußkerne
1	Pack.	Wan Tan Teig

## **Zubereitung**

Die Entenbrust würzen, auf der Hautseite einschneiden, in Olivenöl anbraten, im Ofen garziehen und zum Anrichten auftranchieren. Den Rotkohl in feine Streifen schneiden, in Balsamico und Rotwein einkochen und mit Zimtpulver würzen. Den Knödelteig mit Wasser anrühren, gehackten Basilikum untermengen, zu kleinen Kugeln formen, in Gemüsebrühe garen und in Butter mit Salz und Pfeffer nachschwenken. Für die Soße Rotwein und Geflügelfond einreduzieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit reichlich kalten Butterflocken aufmontieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

# *Entenbrust auf Sanddorn-, Kürbisgemüse und Weißkohl*

## **Zutaten**

600	Gramm	Entenbrust ohne Knochen
1		Dicke Zwiebel
1	groß.	Möhre
100	Gramm	Kürbis
200	ml	Geflügelfond
200	ml	Organgensaft
		Butter
		Salz und Pfeffer
600	Gramm	Weißkohl
1	mittl.	Zwiebel
2	Essl.	Butter
2	Essl.	Sanddornmarmelade
1	Essl.	Sanddornsafft
		Salz und Pfeffer
300	Gramm	Kürbis
1	Essl.	Butter
2	Essl.	Weißwein
		Salz und Pfeffer

## **Zubereitung**

Die Entenbrust auf der Hautseite in einer Pfanne ohne Fett zirka 5 Minuten braten, wenden und weitere 4 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen. Im Entenfett das grob geschnittene Gemüse anrösten, mit Geflügelfond und Organgensaft ablöschen. Nach Bedarf noch Wasser zugeben und zirka 20 Minuten durchkochen. Dann passieren, reduzieren, entfetten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Bedarf mit Soßenbinder andicken.

Für den Weißkohl wird die gewürfelte Zwiebel in Butter angedünstet. Den in feine Streifen geschnittenen Weißkohl zugeben und mitdünsten.

Sanddornmarmelade zugeben und kurz durchschmoren. Den Sanddornsafft vorsichtig zugeben und etwas Wasser, damit nichts anbrennt. Je nach Geschmack bissfest oder weich garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kürbisgemüse Butter schmelzen, den grob geraspelten Kürbis zugeben und durchschwenken. Wein dazugeben und bissfest garen.

Vor dem Anrichten die Entenbrust für zirka 5 Minuten unter den Grill schieben und dann noch etwas ruhen lassen.

# *Entenbrust auf Schalotten-Rotkohl-Soße*

## **Zutaten**

150	Gramm	Entenbrust
1		Schälchen Kirschen
5		Pflaumen
2		Orangen
250	Gramm	Mascarpone
1		Rotkohl
3		Schalotten
3		Schwarzwurzeln
1		Netz Rosenkohl

## **Zubereitung**

Die Entenbrust würzen, in Olivenöl anbraten, im Ofen garziehen und zum Anrichten aufschneiden. Den Rotkohl in feine Streifen schneiden, mit Schalottenspalten anschwitzen, mit Gemüsebrühe ablöschen, einkochen und pürieren. Die geschälten Schwarzwurzeln in Stäbchen schneiden, in Olivenöl und Knoblauch anschwitzen, mit Sojasauce ablöschen und würzen. Die Orangenfilets und Pflaumenspalten in braunem Zucker und einer Butterflocke karamelisieren und am Tellerrand garnieren.

# *Entenbrust auf Schalottensoße an Pilzsäckchen*

## **Zutaten**

1		Apfel grün
150	Gramm	Entenbrust
1	Pack.	Frühlingsrollenteig
		Gefroren
2		Kartoffeln
1	Dose	Kokoscreme
1	Schale	Pilzmischung
3		Mandarinen
1	Pack.	Mandeln
4		Schalotten
1	Schale	Rosenkohl

## **Zubereitung**

Die Entenbrust würzen, mit einer Knoblauchzehe in Olivenöl anbraten und im Ofen bei 190°C garen. Danach die Entenbrust von der Haut trennen und diese nochmals in Butter knusprig braten. Einige geputzte Pilze würzen, in Olivenöl ansautieren, mit einer Prise Muskat verfeinern und in den, mit Eigelb bestrichenen, Frühlingsrollenteig füllen. Die Teigsäckchen mit einem Halm Schnittlauch verknoten und im tiefen Fett ausbacken. Die übrigen Pilze mit einigen Mandeln und Rosenkohlblättern in Olivenöl ansautieren und mit einer Prise Muskat verfeinern. Die geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden und fritieren. Für die Soße die in Streifen geschnittenen Schalotten würzen, in Pflanzenfett ansautieren, mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsebrühe auffüllen und zum Schluß mit frischen Kräutern, Tabasco und Sojasoße abschmecken. Die Haut wieder auf die Entenbrust geben und alles auf einem Teller anrichten.

# *Entenbrust auf Schwarzwurzeln an Rotweinsosse*

## **Zutaten**

150	Gramm	Entenbrust
5		Schwarzwurzeln
1		Brühwürfel
2		Kartoffeln
5		Mini-Auberginen, weiß
1		Ei
100	Gramm	Parmesan
		Salz, Pfeffer
		Butter
		Knoblauch
		Milch
		Olivenöl
		Rotwein

## **Zubereitung**

Zubereitung: Die Entenbrust parieren, auf der Hautseite einschneiden, würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen 12-15 Min. bei 180 Grad garen. Die geschälten und in Streifen geschnittenen Schwarzwurzeln in einem Fond aus Milch, Wasser, Brühe, Salz und Pfeffer garziehen lassen. Aus den geviertelten Auberginen und den geriebenen Kartoffeln mit einem Eigelb einen Rösti herstellen, würzen und in Olivenöl und Knoblauch anbraten.

Einen Teil des geriebenen Parmesans darüber streuen und im Ofen gratinieren. Für die Soße Rotwein reduzieren und mit Stärke und Butterflocken binden und verfeinern.



# *Entenbrust auf Shii-Take-Soße und Gebackenen Trüffelkartoffeln*

## **Zutaten**

150	Gramm	Entenbrust
4		Trüffelkartoffeln
1		Zucchini
3		Tomaten
		Salz, Pfeffer
		Olivenöl
		Knoblauch
		Frische Kräuter
		Basilikumblätter

---

### FÜR DIE SOSSE

1	Schale	Austernpilze
200	ml	Sahne
		Olivenöl
		Knoblauch
		Weißwein
		Sojasosse
		Frische Kräuter

## **Zubereitung**

Zubereitung: Die Entenbrust würzen, in Olivenöl auf der Hautseite zuerst anbraten und im Ofen garziehen. Die geschälten Trüffelkartoffeln in dünne Scheiben schneiden, im Ofen backen und mit einer Prise Salz abschmecken. Die Zucchini in dicke Scheiben schneiden, mit einem Pariser Löffel aushöhlen und im Salzwasserbad blanchieren. Die geschälten und entkernten Tomaten in Würfel schneiden, in Knoblauch, Salz, Pfeffer und Olivenöl ansautieren.

Mit gehackten Kräutern verfeinern, in die blanchierten Zucchinischeiben füllen und im Ofen backen.

Für die Soße die geputzten Austernpilze in Knoblauch und Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein und Sojasosse ablöschen, mit Sahne auffüllen, mit gehackten Kräutern verfeinern und einkochen.

Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

# *Entenbrust auf Sprossengemüse*

## **Zutaten**

- 2 Entenbrustfilets ... 200g
- 3 Essl. Öl
- 1 Dose Wasserkastanien
- 400 Gramm Sojasprossen
- 1 Bund Kleine Lauchzwiebeln
- 20 Gramm Frischer Ingwer
- 1/2 Bund Chin.Schnittlauch (Asia-Shop)
- 2 Rote Chilischoten
- 1 Mango
- 1 Zitronensaft
- 3 Essl. Süße Chilisosse

## **Zubereitung**

Filets auf der Hautseite scharf anbraten, wenden, bei mittlerer Hitze 15 Min. weiterbraten, warmstellen. Sprossen und Lauchzwiebelstücke kurz blanchieren. Gehackten Ingwer in Bratfett dünsten. Gemüse, Schnittlauchröllchen, abgetropfte Kastanien, Chili und Mangostücke zufügen, kurz dünsten. Filets in Scheiben schneiden. Mit dem Gemüse anrichten. Mit Reis servieren.

# *Entenbrust auf Süß-Sauremkürbisgemüse*

## **Zutaten**

1		Ananas
150	Gramm	Entenbrust
1	Bund	Frühlingszwiebeln
1		Ingwerknolle
1	Pack.	Knödel halb+halb
1	Bund	Karotten
1		Glas`Kürbis
1		Mango
1	Pack.	Schokolade-Kuvertüre

## **Zubereitung**

Entenbrust auf süß-saurem Kürbisgemüse Die Entenbrust auf der Hautseite rautenförmig einschneiden, in einer Pfanne auf der Hautseite zuerst anbraten und zartrosa fertiggaren. Für die Knödel den Knödelteig nach Packungsanweisung anrühren. Eine geschälte und geraspelte Möhre unterrühren, mit einem Eisportionierer Kugeln ausstechen, zu Bällchen rollen und in siedendem Salzwasser garen. Für das Kürbisgemüse, das Kürbiswasser abschütten, mit geschnittener Lauchzwiebel in einen Topf angehen lassen und mit dem frischen kleingeschnittenen Ingwer, etwas Balsamico und Rotwein abschmecken und kurz ziehen lassen. Alles auf einem flachen Teller anrichten.

# *Entenbrust auf Tomatenragout mit Gnocchi-Spießchen*

## **Zutaten**

		Basilikum
150	Gramm	Entenbrust
1	Pack.	Gnocchi
		Honig
		Knoblauch
		Olivenöl
1	Pack.	Parmaschinken
		Pfeffer
1	Bund	Salbei, frisch
		Salz
1		Tomate

## **Zubereitung**

Die Entenbrust auf der Hautseite einritzen, mit etwas Knoblauch und Salbei anbraten und im Ofen garziehen lassen. Die Tomate waschen, würfeln und mit Salbei, Basilikum, Honig, Salz und Pfeffer in Olivenöl anbraten.

Die Gnocchi kurz blanchieren, anschließend mit etwas Schinken und je einem Salbeiblatt auf kleine Spieße stecken und kurz anbraten. Das Tomatenragout mittig auf den Teller geben, die Ente mittig darauf legen, die Gnocchi-Spieße sternförmig am Tellerrand auslegen und mit einigen Salbeiblättern garnieren.

# *Entenbrust auf Weintrauben*

## **Zutaten**

300	Gramm	IGLO Broccoli
200	Gramm	Entenbrust
200	Gramm	Kirschen
3		Kartoffeln
1	Bund	Sauerampfer
8		Walnüsse
200	Gramm	Weintrauben schwarz

## **Zubereitung**

Das Fett der Entenbrust einritzen, die Ente erst auf der Haut- dann auf der Fleischseite in einer Pfanne mit Öl anbraten und zum Weitergaren bei 220°C in den Ofen schieben. Den Broccoli in Butter dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in viel Fett braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Weintrauben entkernen und mit karamelisiertem Zucker und Rotwein in einem Topf dünsten. Für die Sauce den Sauerampfer kleinschneiden, in Butter andünsten, mit Wasser und einem 1/2 Gemüsebrühwürfel ablöschen und mit Sahne, Salz und Pfeffer auffüllen. Die Entenbrust mit Honig bestreichen. Den Broccoli auf einen Teller geben, die Entenbrust aufschneiden, dazulegen, die Weintrauben ebenfalls. Mit der Sauce umgeben.

# *Entenbrust auf Weintrauben- Maronensosse*

## **Zutaten**

150	Gramm	Entenbrust
1		Knödel
3		Riesenchampignons
2		Schalotten
		Salz, Pfeffer
		Butter
		Olivenöl
		Petersilie, frisch gehackt

---

### FÜR DIE SOSSE

1	Schale	Weintrauben, grün
1/3		Maronen, vorgekocht
1	Prise	Balsamico
1	Prise	Sahne
		Butter
		Weißwein
		Zucker, braun

## **Zubereitung**

Zubereitung: Die Entenbrust würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen lassen. Die Knödel im Salzwasserbad garen. Die Schalottenwürfel mit Champignonscheiben in Butter anbraten, würzen und mit frisch gehackter Petersilie verfeinern. Für die Soße braunen Zucker mit einer Butterflocke karamelisieren, die halbierten, entkernten Weintrauben und einige Maronen einrühren. Mit Weißwein ablöschen, mit Butter und einem Schuß Sahne verfeinern und mit einem kleinen Schuß Balsamico abrunden.

# *Entenbrust auf Zwiebel-Orangensauce*

## **Zutaten**

1		Gemüsezwiebel
3		Orangen
30	Gramm	Butter
30	Gramm	Zucker, feiner
125	ml	Orangensaft
		Salz
		Pfeffer
4		Entenbrustfilets
		Basilikumblättchen

## **Zubereitung**

Zwiebel schälen, in Spalten schneiden, die Orangen schälen und filieren. Butter erhitzen, Zucker einrühren und karamelisieren lassen. Mit Orangensaft ablöschen, den Zuckerkaramel loskochen und die Zwiebspalten 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 Rösti servieren.

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

# *Entenbrust aus dem Wok*

## **Zutaten**

4		Barbarie-Entenbrüste
		Ohne Haut
2	Teel.	Speisestärke Maizena
1	Bund	Frühlingszwiebeln
150	Gramm	Austernpilze
150	Gramm	Frische Champignons
100	Gramm	Schiitake-Pilze
1		Schalotte, kleingeschnitten
1/2		Orange die Schale
1		Walnußgroßes Stück Ingwer
2		Knoblauchzehendurchgepresst
1/4	Ltr.	Brühe
1	Essl.	Sojasauce
1/2	Essl.	Walnußöl
3	Essl.	Olivenöl

## **Zubereitung**

Entenbrüste von der Haut befreien. In feine Streifen schneiden, leicht salzen und pfeffern. Speisestärke mit einer halben Tasse Wasser verrühren, über die Entenbrustscheiben gießen. Gut verrühren und auf einem tiefen Teller 20 Minuten durchziehen lassen. Die Entenbrüste bekommen einen leichten 'Film', sie werden dadurch zarter beim Kurzbraten. Alle anderen Zutaten kleinschneiden. Pilze in Scheiben. Ingwer besonders klein.

Wok oder großen Topf auf eine Herdplatte geben. Olivenöl dazu, bis zum Rauchpunkt erhitzen und die Entenbrustscheiben scharf anbraten, ständig bewegen Pilze und Gewürze dazu. Mit Sojasauce, Brühe und Walnußöl abgießen. Dann nicht mehr salzen, da Sojasauce salzig genug. Wer es schärfer möchte, würzt mit Sambal Oelek oder Cayennepfeffer. Wer es fruchtig mag, mit Orangensaft. Beides ist auch sehr lecker.

Dazu etwas Basmatireis.



# *Entenbrust-Carpaccio mit Grünem Spargel*

## **Zutaten**

- 300 Gramm Grüner Spargel
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 Essl. Balsamessig
- 1 Tasse Gemüsebrühe
- 3 Essl. Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Geräucherte Entenbrust
- 2 Essl. Pinienkerne
- 1 Essl. Butter

## **Zubereitung**

Vom Spargel die Enden entfernen und die Spitzen fingerlang abschneiden. Spargelstangen (ohne die Spitzen) in 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Spargelspitzen circa eine Minute in kochendes Salzwasser geben, dann die Spargelstückchen hinzufügen und zusammen nochmals circa eine Minute blanchieren. Anschließend abgießen, mit Eiswasser abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Vom Schnittlauch die Spitzen etwa 10 Zentimeter lang abschneiden und beiseite stellen. Den Rest in feine Röllchen schneiden und mit Balsamessig, Brühe, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren.

Entenbrust mit einem sehr scharfen Fleischmesser in hauchdünne Scheiben schneiden und dekorativ auf großen Tellern anrichten. Spargelstücke in der Mitte verteilen und mit der Vinaigrette beträufeln.

Pinienkerne in einer Pfanne rösten und anschließend über den Spargel geben. In der noch heißen Pfanne die Butter schmelzen und über den Salat träufeln, mit den Schnittlauchspitzen garnieren.

# *Entenbrust China Town an Sojasauce*

## **Zutaten**

- 4 mittl. Entenbrüstli  
Salz  
Pfeffer  
Thymian
  - 3 Essl. Sesamkörner geröstet
- 

### FÜR DIE SAUCE

- 150 ml Hühnerbouillon
- 150 ml Rotwein
- 3 Essl. Sojasauce  
Ingwer feingehackt  
Paprikapulver  
Pfeffer  
Salz
- Einige Butterflocken nach  
Bedarf

## **Zubereitung**

Entenbrüstli abspülen und trockentupfen. Die Fettseite drei bis vier mal einschneiden, salzen und pfeffern. In leer erhitzter Gusseisenoder Chromstahlpfanne auf Fettseite sieben bis acht Minuten braten, wenden und auf der anderen Seite fünf bis sechs Minuten braten. In Alufolie gewickelt warmhalten.

Bouillon und Rotwein aufkochen, Thymian zugeben, die Hälfte einkochen lassen. Sojasauce zugeben, kurz mitkochen lassen. Mit Paprika, Ingwer, Pfeffer und Salz abschmecken. Nach Belieben einige kalte Butterflocken mit dem Schwingbesen darunterschlagen.

Entenbrüstli tranchieren, auf vorgewärmte Teller geben, Sesamsamen darüber verteilen. Sauce separat dazu servieren.

Fein Dazu sind Lattich oder Spinat sowie Wildreis, dem sie nach Belieben Apfelwürfeli untermischen können. Oder garnieren sie ihn mit karamelisierten Apfelscheiben.

# *Entenbrust-Filets mit*

## **Zutaten**

---

	FÜR 4 PERSONEN
2	Entenbrustfilets
2	Schalotten
25 Gramm	Butter
1	Teel. Pflanzenöl
1/4	Ltr. Rotwein
2	Essl. Preiselbeeren aus dem Glas
3	Essl. Crème fraîche
	Salz
	Getrockneter Thymian nach
	Geschmack
	Pfeffer

## **Zubereitung**

1. Die Entenbrustfilets waschen und mit Küchenkrepp gut abtrocknen. Die Schalotten schälen und fein würfeln, in Butter und Öl glasig dünsten, mit dem Rotwein ablöschen, die Preiselbeeren und Creme fraîche dazugeben, etwas einkochen lassen und mit Salz und Thymian abschmecken.

2. In einer schweren Pfanne die Entenbrüste zuerst mit der Fettseite einlegen und etwa sechs Minuten scharf anbraten, dann salzen und pfeffern, die Hitze reduzieren und das Fleisch von der anderen Seite ebenfalls sechs Minuten braten. Kein Fett zugeben, es wird genug austreten.

3. Das Fleisch etwas ruhen lassen, dann in dickere Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

4. Bei der angegebenen Bratzeit ist das Entenbrustfilet noch rosa und saftig.

# *Entenbrust Glasiert mit Honig*

## **Zutaten**

- 2 Frische Entenbrustfilets
- 3 Essl. Zitronensaft
- 2 Essl. Flüssiger Honig
- Salz, Pfeffer schwarz
- 4 Essl. Öl
- Einige Blätter Eichblattsalat
- Einige Blätter Radicchio
- Einige Blätter Friseesalat
- 75 Gramm Schalotten
- 4 Essl. Apfel- oder Himbeeressig
- 60 Gramm Rote Johannisbeeren
- 2 Essl. Geröstete Kokosraspel

## **Zubereitung**

Die Entenbrustfilets mit einer Marinade aus Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer gründlich einreiben. Zugedeckt mindestens 2 Stunden marinieren.

Filets aus der Marinade heben, diese beiseite stellen. Filets gründlich mit Küchenpapier abtrocknen, in 1 EL Öl in einer beschichteten (!) Pfanne zuerst mit der Hautseite nach unten etwa 7 Minuten braten, wenden und weitere 5 - 7 Minuten braten.

Salatblätter waschen, mundgerecht zerpfeifen, auf 4 Teller verteilen.

Die Schalotten schälen und klein würfeln. Pfanne vom Herd ziehen, Entenbrüste herausnehmen und beiseite stellen. Schalotten in die etwas abgekühlte Pfanne geben, den Bratensaft unter Rühren mit 2 -3 EL Wasser und mit dem Essig ablöschen. In Schüssel umfüllen, restliche Zitronenmarinade dazugeben, übrige 3 EL Öl mit dem Schneebesen unterschlagen. Abschmecken, über den Salat träufeln.

Entenbrustfilets in Scheiben schneiden, auf dem Salat arrangieren. Johannisbeeren und Kokosraspel darüberstreuen.

Beilage: frisches Weißbrot

# *Entenbrust im Altbier-Teigmantel mit Pflaumensauce*

## **Zutaten**

4 Entenbrüste, a ca. 400 g  
Ausgelöst  
Butterschmalz

---

### FÜR DEN TEIG

300 Gramm Roggenmehl  
200 Gramm Weizenvollkornmehl  
2 Pack. Trockenhefe  
2 Teel. Zucker  
1 Prise Salz  
300 ml Altbier Zimmertemperatur

---

### FÜR DIE SAUCE

5 Trockenpflaumen  
100 ml Fleischbrühe  
3 Essl. Pflaumenmus  
3 Essl. Altbier  
1 Essl. Rotweinessig  
Cayennepfeffer  
Pfeffer  
Salz

## **Zubereitung**

Teig aus den angegebenen Zutaten kneten und 15 Minuten gehen lassen.

Entenbrüste in Butterschmalz rundherum anbraten, pfeffern und salzen. Teig durchkneten und 1 cm dick ausrollen. In Rechtecke (in der Anzahl der Portionen) schneiden und die Entenbrüste darin einwickeln. Mit etwas Wasser bestreichen und bei 200 Grad ca. 40 Minuten backen.

Für die Sauce den Bratenfond mit Fleischbrühe loskochen, Pflaumenmus, Rotweinessig und Altbier zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Die in Streifen geschnittenen Pflaumen kurz miterhitzen.

# *Entenbrust im Honig-Sesam-Mantel mit Cheddar-Wirsing-Rahm*

## **Zutaten**

1	Stück	Cheddar
1	Pack.	Butterkekse klein
1		Entenbrust
1	Schale	Erdbeeren
1		Pitahaya
1	Schale	Pilzmischung
4		Schalotten klein
1	Knolle	Sellerie mit Grün
1	Pack.	Sesam
1		Wirsing klein

## **Zubereitung**

Die Entenbrust würzen, in Olivenöl anbraten, im Ofen garziehen, mit Honig marinieren, in Sesam panieren und in Olivenöl kurz nachgaren. Die Wirsingstreifen, die Kartoffelstifte, einige Schalottenwürfel, die geschnittenen Pilze, das gehackte Sellerie-Grün und den fein gewürfelten Sellerie in Butter und Olivenöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Soße die übrigen Schalotten in Würfel schneiden, in Butter anschmoren, den gewürfelten Cheddar unterheben, mit Sahne auffüllen, das gebratene Gemüse dazugeben, mit geschlagener Sahne verfeinern und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat vollenden.

# *Entenbrust im Mantel mit Pfirsichsoße*

## **Zutaten**

- 150 Gramm Entenbrust
  - 1 Schale Himbeeren
  - 1 Schale Keniabohnen
  - 1 Block SCHWARTAU Kuvertüre
- 100 Gramm Pistazien
  - 5 Möhren
  - 2 Pfirsiche
  - 1 Pack. BUITONI Spaghetti
- 150 Gramm Speck durchwachsen
  - 1 Pack. Zwieback

## **Zubereitung**

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.

Suppe: Möhrenrahmsuppe  
Hauptspeise: Entenbrust im Mantel mit Pfirsichsoße

Dessert: Himbeerpfannkuchen

Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust im Mantel mit Pfirsichsoße

Die Entenbrust auf der Hautseite einschneiden, würzen, mehlieren, durch ein verquirltes Ei ziehen, mit geschroteten Pistazien und Zwieback panieren und in Olivenöl anbraten. Die Spaghetti in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und mit etwas Butter nachschwenken. Die Keniabohnen in Salzwasser mit Bohnenkraut, Pfeffer und Butter blanchieren, abgießen, päckchenweise mit Speckstreifen umwickeln und in Butter nachbraten. Für die Soße einen entkernten Pfirsich pürieren, in Zucker karamelisieren, mit einem Schuß Wasser ablöschen, die übrigen Pfirsichspalten einrühren und einkochen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

# *Entenbrust im Salzteig mit Champignonsauce*

## **Zutaten**

1		Sk Entenbrust ca. 400g
<hr/>		
FÜR DEN SALZTEIG		
150	Gramm	Mehl
75	Gramm	Salz
75	ml	Wasser
1		Eiweiß
3	Essl.	Rosmarin Frisch, grob gehackt
3	Essl.	Thymian Frisch, grob gehackt
1		Eigelb
<hr/>		
FÜR DIE SAUCE		
2	Essl.	Butter
200	Gramm	Champignons In Scheiben geschnitten
200	ml	Sahne
200	ml	Kalbsfond Salz Pfeffer A.d.M.

## **Zubereitung**

Haut von der Entenbrust abziehen, das verbleibende Fett leicht kreuzweise einschneiden. Die Entenbrust von beiden Seiten kurz anbraten, beiseite stellen. Für den Salzteig das Mehl mit dem Salz, dem Wasser und dem Eiweiß sowie den gehackten Kräutern zu einem Teig vermengen, ausrollen. Die Entenbrust in den Teig einschlagen und dicht verschließen. Mit dem Eigelb bestreichen. Für 10 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen geben. Danach für 30 Minuten ruhen lassen. Die Champignons in der Butter kurz anschwitzen, mit Fond und Sahne ablöschen, salzen und pfeffern und ca. 10 Minute auf kleiner Flamme köcheln lassen. Zum Anrichten die Entenbrust aus dem Teig lösen und schräg in dünne Scheiben auf einer Servierplatte anrichten. Mit der Champignonsauce napieren.



# *Entenbrust im Weinblatt an Korinthensauce*

## **Zutaten**

4		Entenbrüste a ca 160 g
120	Gramm	Frische Entenleber Oder Geflügelleber
2	Essl.	Armagnac Salz Pfeffer
8		Weinblätter
150	Gramm	Schweinsnetz
1		Eiweiß gut verrührt
3	Essl.	Olivenöl
40	Gramm	Korinthen
200	ml	Schwarztee
250	ml	Geflügelfond
1	Teel.	Aceto Balsamico
60	Gramm	Butter kalt

## **Zubereitung**

Bei den Entenbrüsten das Fett wegschneiden. Von der Seite her die Brüste mit einem scharfen Messer zu 3/4 einschneiden. Die Leber in eine Schüssel geben, würzen und Armagnac beifügen. Die aufgeschnittenen Brüste damit füllen. Je 2 Weinblätter auslegen und je eine Entenbrust sorgfältig darin einwickeln. Das Schweinsnetz auslegen, mit Eiweiß bestreichen und in gleiche Teile schneiden. Die Brüste darin einwickeln.

Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen. Die Brüste rundherum anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 160 oC ca. zehn Minuten ziehen lassen.

Inzwischen die Korinthen im heißen Schwarztee einlegen.

Die Brüste warmstellen, das Fett aus der Kasserolle weggießen. Den Geflügelfond in die Kasserolle geben und aufkochen. Aceto beifügen und die kalte Butter flockenweise unter den Fond rühren. Die Korinthen auf ein Sieb geben, gut abtropfen und der Sauce beifügen. Abschmecken.

Entenbrüste diagonal aufschneiden und auf etwas Sauce anrichten.

# *Entenbrust im Wok*

## **Zutaten**

- 2 Entenbrüste (a ca. 200g)
- 1 Essl. Öl, evtl. etwas mehr
- Salz
- Pfeffer
- 125 Gramm Sojasprossen
- 500 Gramm Möhren
- 4 klein. Kohlrabis
- 2 Rote Paprikaschoten
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 250 Gramm Champignons
- 1 Walnussgroßes Stück
- Ingwer
- 4 Essl. Sojaöl
- 4 Essl. Sojasauce
- 4 Essl. Chin.Chilisaucsesüß-pikant
- Bis zur Hälfte mehr

## **Zubereitung**

Entenbrüste im heißen Öl mit der hautsaite nach unten anbraten. Fleisch wenden, würzen, ca. 15 Min. fertig braten. Sprossen abspülen. Möhren, Kohlrabi und paprika in Stifte, Lauch in Stücke, Pilze blättrig und Fleisch in Scheiben schneiden.

Ingwer schälen, würfeln. WOK mit 1 el Sojaöl einstreichen, Ingwer und etwas Gemüse andünsten. Einige Enten- brustscheiben zufügen, würzen. Rest Öl, Gemüse und Fleisch ebenso portionsweise zubereiten.

Sauce dazu reichen.

# *Entenbrust in*

## **Zutaten**

- 4 Entenbrüste ohne Knochen
- Salz
- Pfeffer a.d.M
- 10 Gramm Butter (1)
- 20 Gramm Butter (2)
- 1/4 Ltr. Holunderbeersaft
- 1/4 Ltr. Trockener Rotwein
- 1 Essl. Schwarzer  
Johannisbeergelee
- 4 Essl. Cassis (Johannisbeerlikör)
- 2 Birnen reif
- 1 Essl. Mehl gestrichen

## **Zubereitung**

Fleisch waschen, trockentupfen. Haut mehrmals mit einer Nadel einstechen. Salzen, pfeffern. Butter (1) zerlassen, Fleisch rundum anbraten. Holunderbeersaft, Rotwein und Gelee zufügen. Alles im offenem Bräter im Backofen 15 bis 20 Minuten rosa garen. Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, mit dem Messer einschneiden (dürfen nicht auseinanderfallen), zu den Entenbrüsten geben. Nach der Garzeit die Entenbrüste und Birnen herausnehmen und warm stellen. Bratensaft mit Cassis aromatisieren, mit Butter-Mehlkloß binden. Beilage: Spätzle oder Kartoffelplätzchen E-Herd: Grad: 200

# *Entenbrust in Altbierteig auf Pflaumensauce*

## **Zutaten**

Entenbrüstchen, ausgelöst  
ca. 400g  
Butterschmalz

---

### FÜR DEN ALTBIERTEIG

300 Gramm Roggenmehl  
200 Gramm Weizenvollkornmehl  
2 Pack. Trockenhefe  
2 Teel. Zucker  
Salz  
300 ml Altbier, Zimmertemperatur

---

### FÜR DIE PFLAUMENSAUCE

5 Trockenpflaumen  
100 ml Fleischbrühe  
3 Essl. Pflaumenmus  
3 Essl. Altbier  
1 Teel. Rotweinessig  
Cayennepfeffer  
Pfeffer  
Salz

## **Zubereitung**

Teig aus den angegebenen Zutaten kneten und 15 Minuten gehen lassen. Entenbrüstchen in Butterschmalz rundum anbraten, pfeffern und salzen. Teig durchkneten und 1 cm dick ausrollen, in 4 Rechtecke schneiden und darin die Entenbrüstchen einwickeln, mit etwas Wasser bestreichen, bei ca. 200 Grad 40 Minuten backen.

Für die Sauce den Bratenfond mit Fleischbrühe loskochen, Pflaumenmus und Altbier zugeben, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer würzen. Die in Streifen geschnittenen Pflaumen kurz miterhitzen.

Sauce mit den Entenbrüstchen anrichten.

# *Entenbrust in Blätterteig*

## **Zutaten**

- 4 Tiefgekühlte Blätterteigscheiben
- 2 Entenbrüste (je 500g) ohne Knochen, Haut und Fett
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Bund Basilikum
- 1 klein. Tomate
- 1 Essl. Kapern (aus dem Glas)
- 2 Essl. Olivenöl
- Salz & weißer Pfeffer
- Mehl zum Ausrollen
- 1 Ei
- 1 Essl. Milch

## **Zubereitung**

1. Blätterteig in 20 Min. auftauen lassen.
2. Entenbrüste halbieren.

Knoblauch schälen. Basilikum waschen, Blättchen abzupfen. Tomate waschen und ohne Stielansatz würfeln. Alles mit Öl im Mixer pürieren, salzen und pfeffern.

Entenbrüste damit bestreichen.

3. Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech kalt abspülen.

4. Blätterteigscheiben auf wenig Mehl doppelt so groß ausrollen. Ei trennen. Entenbrüstchen jeweils in die Mitte des Teiges legen, Teigränder mit Eiweiß bestreichen, Teig zusammenfalten.

5. Päckchen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 25 Min. backen. Dabei nach 10 Min. Eigelb mit Milch verrühren, Päckchen damit bestreichen.

# *Entenbrust in Edelpilzsauce*

## **Zutaten**

300	Grüne Bohnen
	Salz
2 klein.	Entenbrustfilets
	Schwarzer Pfeffer
1	Butterschmalz
100 ml	Geflügelfond oder -brühe
100-125	Milder Edelpilzkäse
1-3	Trockener Sherry
2 klein.	Feste Tomaten

## **Zubereitung**

Bohnen putzen, waschen, in ganz wenig Salzwasser 10 - 15 Minuten (je nach Sorte) gar dünsten.

Entenbrustfilets abtupfen, das Fett mehrfach diagonal einritzen, nicht bis auf das Fleisch einschneiden. Rundherum mit Pfeffer einreiben.

Das Schmalz in einer Pfanne leicht erhitzen. Die Filets darin zuerst mit der Fettseite nach unten, dann auf der Fleischseite anbraten. Salzen, bei reduzierter Hitze noch knapp 10 Minuten braten, mehrfach wenden. Filets herausnehmen, in Alufolie gewickelt nachziehen lassen, warmhalten.

Fond in die Pfanne gießen, Käse entrinden und dazugeben. Unter Rühren Käse schmelzen und Sauce cremig einkochen lassen. Mit Sherry und Pfeffer abschmecken. Tomaten in Spalten schneiden, in der Sauce ganz kurz erwärmen.

Filets auswickeln, den Bratensaft zur Sauce gießen. Filets in Scheiben schneiden, zusammen mit Bohnen und Käsesauce servieren.

Beilage: Röstkartoffeln

# *Entenbrust in Holunder-Cassis-Sauce*

## **Zutaten**

- 4 Entenbrüste ohne Knochen
- Salz
- Pfeffer a.d.M
- 10 Gramm Butter (1)
- 20 Gramm Butter (2)
- 1/4 Ltr. Holunderbeersaft
- 1/4 Ltr. Trockener Rotwein
- 1 Essl. Schwarzer  
Johannisbeergelee
- 4 Essl. Cassis (Johannisbeerlikör)
- 2 Birnen reif
- 1 Essl. Mehl gestrichen

## **Zubereitung**

Fleisch waschen, trockentupfen. Haut mehrmals mit einer Nadel einstechen. Salzen, pfeffern.

Butter (1) zerlassen, Fleisch rundum anbraten. Holunderbeersaft, Rotein und Gelee zufügen. Alles im offenem Bräter im Backofen 15 bis 20 Minuten rosa garen.

Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, mit dem Messer einschneiden (dürfen nicht auseinanderfallen), zu den Entenbrüsten geben.

Nach der Garzeit die Entenbrüste und Birnen herausnehmen und warm stellen. Bratensaft mit Cassis aromatisieren, mit Butter-Mehlkloß binden.

Beilage: Spätzle oder Kartoffelplätzchen

E-Herd: 200 Grad

# *Entenbrust in Honig-Essig*

## **Zutaten**

4	klein.	Entenbrüste
1	mittl.	Zwiebel
1/4	Ltr.	Weißwein
4	Essl.	Weißweinessig
2	Essl.	Honig
		Salz, Pfeffer weiß

## **Zubereitung**

Die Entenbrüste mit Küchenkrepp trocknen. Die Zwiebel pellen und fein hacken.

In einer Pfanne die Zwiebelwürfel mit Wein, Essig und Honig etwa 10 Minuten unter Rühren bei Mittelhitze köcheln lassen.

Gleichzeitig eine zweite (beschichtete) Pfanne erhitzen. Die Entenbrüste darin mit der Fettseite nach unten bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten braten, dann wenden und weitere 4 Minuten braten. Salzen und pfeffern.

Den Bratensaft von der Entenbrust zur Honig-Essig-Sauce gießen, Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Entenbrüste in Scheiben schneiden und mit der Sauce übergossen servieren.



# *Entenbrust in Honigessig*

## **Zutaten**

- 2 Essl. Öl
- 4 Entenbrüste, gesalzen,  
Gepfeffert
- 1 mittl. Zwiebel, fein gewürfelt
- 4 Essl. Essig
- 1/4 Ltr. Weißwein
- 4 Essl. Honig
- Salz
- Weißer Pfeffer aus der Mühle

## **Zubereitung**

1. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Brüste beidseitig etwa 10 Minuten bei Mittelhitze braten. Zgedeckt warm stellen.
2. Gleichzeitig in einer Kasserolle Zwiebel, Essig, Wein und Honig etwa 20 Minuten unter Rühren bei Mittelhitze einkochen.
3. Bratensaft von der Entenbrust zur Sauce gießen. Salzen, pfeffern. Entenbrüste in Scheiben schneiden und mit der Sauce begießen.

# *Entenbrust in Käsesauce*

## **Zutaten**

300	Gramm	Grüne Bohnen
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
2		Entenbrustfilets mit Haut
1	Essl.	Butterschmalz
100	ml	Geflügelfond
125	Gramm	Milder Edelpilzkäse
1-3	Essl.	Trockener Sherry
2	klein.	Feste Tomaten

## **Zubereitung**

Bohnen putzen, waschen und in wenig Salzwasser 10 bis 15 Minuten gar dünsten  
Entenbrustfilets abtupfen, das Fett mehrfach diagonal einritzen, dabei nicht bis auf das Fleisch schneiden das Fleisch rundherum mit Pfeffer einreiben in Butterschmalz zuerst mit der Fettseite nach unten, dann auf der Fleischseite scharf anbraten salzen und bei reduzierter Hitze noch knapp 10 Minuten braten, mehrfach wenden Filets herausnehmen, in Alufolie wickeln und nachziehen lassen, dabei warmhalten Fond in die Bratpfanne gießen, Käse in Stücken dazugeben unter Rühren Käse schmelzen und cremig einkochen lassen mit Sherry und Pfeffer abschmecken Tomaten waschen und in Spalten schneiden, kurz in der Sauce erwärmen Filets auswickeln, den Bratensaft zur Sauce geben Filets in Scheiben schneiden, zusammen mit den Bohnen und den Tomaten auf einem Saucen-Spiegel anrichten.

Dazu schmecken Röstkartoffeln.

# *Entenbrust in Minze-Orangensauce*

## **Zutaten**

2		Entenbrüste
		Salz, Pfeffer
125	ml	Rotwein
2		Schalotten, feingehackt
1	Prise	Zucker
1	Teel.	Gemüsebrühenpulver
1		Orange, Saft
1	Essl.	Butter
1	Bund	Minze, feingeschnitten
4		Kumquats, in feine Scheiben Geschnitten

## **Zubereitung**

Die Entenbrüste vorbereiten, also überhängendes Fleisch und Fett abschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Hautseite in die Pfanne legen und bei geringer Hitze zehn Minuten das Fett der Haut auslassen. Die Brüstchen drehen. Entenabschnitte und Schalotten zugeben und alles bräunen. Mit Rotwein und Orangensaft ablöschen. Fond um die Hälfte einkochen, Zucker, Pfefferminze und die Kumquatscheiben zugeben. Mit Butter binden.

# *Entenbrust in Orangen-Kardamom-Sauce*

## **Zutaten**

2	klein.	Entenbrüste
10		Kardamomkapseln, grüne
2		Sternanis
250	ml	Orangensaft
250	ml	Geflügelbrühe
50	Gramm	Butter kalt
1		Schalotte
		Pflanzenfett

---

ZUM BINDEN  
Pfeilwurzelmehl

## **Zubereitung**

'Kochen mit weihnachtlichen Gewürzen'

Für die Sauce den Sternanis und die Kardamomkapseln zerstoßen, die Schalotte würfeln und alles anschwitzen. Mit dem Orangensaft und der Brühe ablöschen und um 1/3 einkochen. Die Entenbrüste garfertig formen, die Hautseite an mehreren Stellen mit einem Messer einritzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Entenbrüste in einer heißen Pfanne von beiden Seiten in Pflanzenfett anbraten und mit der Hautseite nach unten im Backofen bei 200 Grad ca. 5 Minuten weiterbraten. Die Orangen-Kardamom-Sauce durch ein Sieb in einen Topf passieren, mit etwas Pfeilwurzelmehl binden und abschließend die kalten Butterwürfel einrühren. Die Entenbrüste aufschneiden und mit der Sauce anrichten. Als Beilage empfehlen wir Rotkrautgemüse.

# *Entenbrust in Orangen-Pfeffersauce mit Mandelbroccoli*

## **Zutaten**

		Entenbrust (ca. 200 g pro Person)
		Butter, etwas
		Salz
		Pfeffer
		Thymian
600	Gramm	Brokkoli
		Mandelblätter

---

### FÜR DIE SAUCE

1/4	Ltr.	Orangensaft
1/4	Ltr.	Hühnerbrühe
4	Essl.	Weißwein
4	Essl.	Cointreau
		Speisestärke
		Orangenmarmelade
1	Essl.	Cognac
		Pfefferkörner grüne
		Salz
		Zucker
		Pfeffer, weißer

Rösties.

## **Zubereitung**

Die Entenbrust an der Hautseite einschneiden, würzen und mit Butter in der Pfanne von beiden Seiten gut anbraten. Das Fleisch sollte in der Mitte noch rosa sein, wenn es aus der Pfanne genommen wird.

Den Bratenfond mit Hühnerbrühe, Orangensaft, Weißwein und Cointreau auffüllen und kurz aufkochen.

Danach die Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf gießen, nachwürzen, dabei die Pfefferkörner hinzugeben. Dann die Sauce mit Speisestärke etwas abbinden.

Die Broccoli werden in Salzwasser abgekocht. Danach Butter und Mandeln im Topf anschwenken, die Broccoli hinzugeben und durchschwenken.

Als Beilage eignen sich Kroketten und

# Entenbrust in Orangensauce

## Zutaten

400	Gramm	Entenbrüste, ausgelöst
		Pfeffer
2		Orangen, unbehandelt (1)
1		Orange, unbehandelt (2)
2	Essl.	Butterschmalz
		Salz
200	ml	Geflügelfond
40	ml	Orangenlikör
1	Essl.	Stärke
2	Teel.	Orangenmarmelade
400	Gramm	Zuckerschoten
1	Essl.	Butter
1		Schalotte
300	Gramm	Kartoffeln, festkochend
		Öl zum Braten

## Zubereitung

Entenbrüste trockentupfen, leicht pfeffern. Orangen heiß waschen, mit dem Zestenschneider ein paar hauchdünne Schalenstreifen abziehen, beiseite stellen. Orange (2) filetieren, dabei den Saft auffangen. Die anderen Orangen (1) auspressen.

Entenbrüste von jeder Seite 15 Minuten in Butterschmalz braten, salzen. 5 Minuten in Alu-Folie ruhen lassen.

Bratensatz mit Geflügelfond und Orangensaft loskochen, etwas einköcheln lassen. Durch ein feines Sieb

geben. Mit Orangenlikör, Salz und Pfeffer abschmecken. Stärke mit kaltem Wasser anrühren, die Sauce binden. Mit Orangenmarmelade abschmecken.

Zuckerschoten putzen, waschen, in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, kalt abschrecken, gut abtropfen lassen. In Butter und feingewürfelter Schalotte kurz andünsten, salzen und pfeffern.

Kartoffeln waschen, schälen, in streichholzdünne Stäbchen schneiden. In heißem Öl braten, salzen.

Entenbrüste in Scheiben schneiden, kurz in der Sauce erwärmen. Mit

den Zuckerschoten und den Kartoffeln auf Tellern anrichten. Mit Orangenfilets, Orangenzesten und nach Belieben mit kleinen Paprikarauten und Papayaspalten garnieren.

# *Entenbrust in Pflaumensauce*

## **Zutaten**

2		Entenbrustfilet (je 250 g)
3	Teel.	Speisestärke
4	Essl.	Reiswein oder trockener Sherry
		Salz und Pfeffer
1		Knoblauchzehe
2	cm-Stück	Frischer Ingwer
1-2	klein.	Rote Chilischoten
2-3	Essl.	Pflaumenmus
2	Essl.	Öl
1	Prise	Zucker
2	Essl.	Reisessig oder milder Weißweinessig

## **Zubereitung**

1. Die Filets häuten. Das Fleisch und die Haut in 2 cm große Würfel schneiden. Je 2 TL Stärke und Reiswein sowie etwas Pfeffer mischen. Haut und Fleisch darin getrennt jeweils 15 Minuten marinieren.

2. Inzwischen Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und sehr fein hacken. Die Chilischoten putzen und in hauchfeine Ringe schneiden. Pflaumenmus, restliche Stärke, übrigen Reiswein und 200 ml Wasser miteinander verrühren.

3. Die Entenhaut in einer Pfanne ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze kross ausbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Öl in Wok oder Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin bei starker Hitze anbraten und herausheben. Knoblauch, Ingwer und Chilies anbraten, die Pflaumensauce zufügen und alles aufkochen lassen. Die Fleischwürfel in der Sauce erhitzen und mit Zucker, Salz und Essig abschmecken. Die krosse Entenhaut darüber verteilen.

# *Entenbrust in Portweinsosse*

## **Zutaten**

1	Entenbrust (400 g)
	Salz
	Pfeffer
1	Schalotte
8-10	Blaue Weintrauben
1 Teel.	Butter
125 ml	Portwein
1 Essl.	Rotes Johannisbeergelee

## **Zubereitung**

Die Fettseite der Entenbrust rautenförmig einschneiden, auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Eine Pfanne (ohne Fettzugabe) erhitzen. Das Fleisch mit der Brustseite nach Unten hineinlegen, etwa 12 Min. braten, wenden und weitere 5 Min. Braten. Die Schalotte schälen, fein würfeln, Trauben waschen, halbieren, Entkernen. Entenbrust aus der Pfanne nehmen, auf einem Teller mit Alufolie abdecken. Butter in der Pfanne erhitzen, Schalotte glasig dünsten, mit dem Portwein ablöschen. Das Johannisbeergelee unterrühren und die Trauben hinzufügen. Bei kleiner Hitze 3 Min. köcheln lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Soße servieren. Dazu: neue Kartoffeln



# Entenbrust in Reispapier

## Zutaten

75 Gramm	TK-Erbesen
1	Entenbrustfilet (etwa 330 g)
100 Gramm	Frische Tongku-Pilze
	Shiitake, oder
	Champignons
1	Lauchzwiebel
10 Gramm	Frischer Ingwer

## Zubereitung

Erbesen auftauen lassen. Entenbrustfilet häuten. Fleisch trockentupfen und in knapp 1 cm große Würfel schneiden. Pilze putzen, Stiele entfernen. Pilzhüte halbieren und in feine Streifen schneiden. Lauchzwiebel putzen, abspülen und in feine Ringe schneiden. Ingwer dünn schälen, erst in dünne Scheiben, dann in Stifte schneiden. Erbsen, Entenfleisch, Pilze, Lauchzwiebeln und Ingwer mischen.

---

		MARINADE
2	Essl.	Süße Sojasosse
2	Essl.	Sojasosse
2	Essl.	Austernsosse
1	Essl.	Speisestärke
		Weißer Pfeffer
24	Blätter	Reispapier
15	x	15cm
1/2	Bund	Schnittknoblauch
		Küchengarn
		Erdnussöl zum Fritieren

Für die Marinade: Beide Sojasossen, Austernsosse und Speisestärke verrühren. Mit Pfeffer abschmecken. Marinade über die Entenmischung geben und etwa 30 Minuten durchziehen lassen. Reispapier etwa fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Schnittknoblauch mit kochendem Wasser überbrühen, abtropfen lassen. Reispapier blattweise trockentupfen. Je einen Esslöffel Entenmischung in die Mitte eines Blattes setzen. Reispapier zu Säckchen zusammenfassen und vorsichtig mit Küchengarn zubinden. Je zwei Halme Schnittknoblauch darüberbinden. Öl in einem Wok stark erhitzen und die Säckchen darin etwa drei Minuten goldgelb fritieren.

Die Reispapier-Säckchen auf Küchenkrepp kurz abtropfen lassen.

Tips Wenn Sie Kalorien sparen möchten, können Sie die Reispapier-Säckchen im Bambusdämpfer etwa 20 Minuten dämpfen. Einfacher wird's, wenn Sie das Reispapier zu eckigen Päckchen wickeln und zusammenbinden.

# *Entenbrust in Rum-Rosinen-Soße*

## **Zutaten**

1	Stück	Bavaria Blue
1		Äpfel grün
1		Entenbrust
1	Pack.	Grieß
200	ml	Erdbeersosse
1	Schale	Kartoffeln
1	Pack.	Rum-Rosinen
50	Gramm	Schinkenspeck
1		Stielmus
3		Tomaten

## **Zubereitung**

Die Entenbrust würzen, zuerst auf der Hautseite in Olivenöl scharf anbraten, mit Rotwein ablöschen, die Rosinen, Butter, Honig, Knoblauch, Salz und Pfeffer dazugeben, stark einreduzieren und immer wieder über die Entenbrust gießen. Die Kartoffeln halbieren, in Brühe und Sahne einkochen, das fein geschnittene Stielmus dazugeben, reduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

# *Entenbrust in Sherry-Sahne-Soße*

## **Zutaten**

1		Apfelsine
1		Entenbrust
1	Pack.	Maismehl
1	Schale	Pfifferlinge
1		Papaya
1	Bund	Möhren
1	Bund	Rucola
1	klein.	Flasche Sherry
1		Weißkohl klein

## **Zubereitung**

Die Entenbrust würzen, mit der Hautseite zuerst in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Das Maismehl in siedendem Salzwasser quellen, die Masse mit Vollei, etwas Mehl, Salz, Pfeffer und gehackten Kräutern vermengen und in Olivenöl zu Talern ausbraten. Für die Soße den Bratensud der Entenbrust mit Sherry ablöschen, einkochen und mit einem Schuß Sahne, einer Ecke Brühwürfel, Salz und Pfeffer verfeinern. Den Weißkohl und die geschälten Möhren fein raspeln und mit Joghurt, Cidre-Essig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

# *Entenbrust mit Äpfeln - Magrets de Canard Aux Pommes*

## **Zutaten**

- 2 Entenbrüste a 350-400 g
- 4 Äpfel (bevorzugt Reine des Reinettes)
- 1 Zitrone: Saft
- 8 groß. Schalotten
- Salz
- Pfeffer
- Aperitifwein, süß (Banyuls, Floc de Gascogne, Pineau de Charente)
- 1 Teel. Zucker

## **Zubereitung**

Die Schalotten pellen und der Länge nach in Spalten schneiden. Die Äpfel vierteln, Kerngehäuse und Schale abschneiden und dreimal längs halbieren. Die Apfelspalten mit Zitronensaft beträufeln.

Die Entenbrüste mit der Fettseite nach unten auf ein Brett legen, die sichtbaren Fettschichten der Ente schräg nach innen abschneiden, so dass eine

Haut/Fettschicht stehen bleibt, die schmaler ist als das Brustfleisch. Diese Fettschicht mit einem scharfen Messer so einkerben, dass kleine Quadrate entstehen. Die Brüste kräftig salzen und pfeffern.

Den Backofen auf 100GradC vorheizen, eine Platte in den Ofen stellen.

Das abgeschnittene Entenfett in einer Stahlpfanne auslassen, die Grieben entfernen. Im heißen Entenfett die Brüste mit der Fettschicht nach unten etwa 6 Minuten anbraten, dann umdrehen und auf der Fleischseite weitere 4 Minuten braten. Das Fleisch dann für 15-30 Minuten auf die Platte in den Ofen legen.

Den Großteil des Entenfetts abgießen, im verbleibenden Fett zuerst die Schalotten-, dann auch die Apfelspalten andünsten. Mit dem Süßwein ablöschen, leise schmoren lassen, die Apfelspalten sollen nicht zerfallen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden, den ausgetretenen Saft zu den Äpfeln geben.

Wem die Entenbrust noch zu rosa ist, der kann das Fleisch zum Nachziehen noch für einige Minuten auf die Schalotten-Apfel-Mischung legen

Das Schalotten-Apfel-Gemüse auf einer flachen Platte anrichten, die aufgeschnittenen Entenbrüste darauflegen.

Dazu passen Kartoffel-Noisettes.

# *Entenbrust mit Amaretto-Kirschen*

## **Zutaten**

2		Entenbrustfilets (750 g)
		Salz
2	klein.	Zweige Rosmarin
20	Gramm	Butterschmalz
1	Pack.	Sauerkirschen
1/2	Teel.	Korianderkörner
1/2	Teel.	Schwarze Pfefferkörner
20	Gramm	Butter
2	Teel.	Amaretto (ital. Likör)

## **Zubereitung**

Entenbrustfilets rundherum mit Salz einreiben, je 1 Rosmarinzweig auf jede Fleischseite legen und mit Küchengarn fest verschnüren. Butterschmalz in einem flachen Bräter erhitzen. Entenbrustfilets darin von jeder Seite auf 2 oder Automatik-Kochstelle 8-9 kräftig anbraten. Bräter in den vorgeheizten Backofen stellen braten.

Schaltung: 200 - 220°, 2. Schiebeleiste v. u. 180 - 200°, Umluftbackofen 12-15 Minuten

Sauerkirschen abtropfen lassen. Koriander- und Pfefferkörner im Mörser fein zerstoßen. Butter aufschäumen, Kirschen darin andünsten und leicht salzen. Koriander und Pfeffer unterrühren, mit Amaretto abschmecken. Fleisch auf der Platte im ausgeschalteten Backofen warmhalten. Fett aus dem Bräter abgießen, Röststoffe mit etwas heißem Wasser und einem Pinsel lösen und zu den Kirschen gießen. Entenbrustfilets aufschneiden, mit den Amaretto-Kirschen auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Dazu Gemüse und Kartoffelplätzchen reichen.

# *Entenbrust mit Ananas*

## **Zutaten**

- 60 Gramm Country-Reis  
Vollwertmischung aus dem  
Reformhaus
- 200 ml Wasser leicht gesalzen
- 150 Gramm Entenbrust, (ohne Haut)  
Salz
- 1 Rote Pfefferschote
- 1/4 Ananas
- 1 Bund Frühlingsswiebeln
- 100 Gramm Bambussprossen, aus der  
Dose
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Frischer Ingwer
- 1 Essl. Sesamöl
- 2 Essl. Ketchup

## **Zubereitung**

Reis im Salzwasser zugedeckt bei schwacher Hitze 45 Min. garen. Inzwischen das Fleisch längs halbieren und die Hälften quer in dünne Scheiben schneiden. Pfefferschote längs halbieren, Kerne entfernen, das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden.

Das Fruchtfleisch der Ananas in kleine Stücke schneiden. Frühlingsswiebeln putzen und schräg in sehr feine Ringe schneiden. Bambussprossen abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch und Ingwer fein hacken.

Öl in einer großen beschichteten Pfanne oder im Wok erhitzen. Das Fleisch unter Rühren 1/2 Min. braten. Mit Salz, Pfefferschote, Ingwer und Knoblauch würzen und weitere 2 Min. braten. Ananas zugeben, 1 Min. mitbraten. Dann Frühlingsswiebeln, Bambus und Ketchup unterrühren, erhitzen. Das Gericht mit Salz abschmecken und mit dem Reis servieren.

# *Entenbrust mit Ananas & Ingwer*

## **Zutaten**

2		Entenbrustfilets mit Haut (à etwa 300 g)
4	Essl.	Helle Sojasauce
2	Essl.	Ketjap manis (süße indonesische Sojasauce)
1	Essl.	Austernsauce (Fertigprodukt)
2	Teel.	Reisessig
100	ml	Hühnerbrühe (Instant)
1	Stück	Ingwer (5 cm)
2		Knoblauchzehen
1		Rote Paprikaschote
1	Stange	Lauch
2		Rote Chilischoten
250	Gramm	Frisches Ananasfruchtfleisch
4	Essl.	Öl
1	Teel.	Speisestärke
3	Essl.	Rote Basilikumblätter

## **Zubereitung**

1. Entenbrustfilets abrausen und gut trockentupfen. Die Haut von den Entenbrüsten ablösen und in feine Streifen schneiden. Das Fleisch quer in dünne Scheiben schneiden. Sojasauce mit Ketjap manis, Austernsauce, Essig und Brühe verrühren,

2. Ingwer schälen, Knoblauch abziehen, beides in feine Stifte schneiden. Paprika und Lauch putzen, waschen, in feine Streifen schneiden. Chilies halbieren, putzen, entkernen, abrausen und in feine Streifen schneiden. Ananas würfeln.

3. Den Wok erhitzen. Das Öl hineingeben. Die Entenhaut darin knusprig braten, herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Fleischscheiben portionsweise im Öl Minute unter Rühren braten und herausheben.

4. Knoblauch, Ingwer und Chilies im Bratöl kurz anrösten. Paprika, Lauch und Ananas zugeben, 3 Minuten braten. Erst das Fleisch, dann die flüssige Würzmischung unterrühren. Stärke mit wenig Wasser glatt rühren, in die Sauce rühren und einmal aufkochen. Noch 1 weitere Minute köcheln lassen. Mit Entenhaut und Basilikum bestreut servieren.

# *Entenbrust mit Ananas und Grünem Pfeffer in Orangensauce*

## **Zutaten**

1/2	Ananas (ca. 600 g )
2	Barbarientenbrustfilets ca. 600gr
	Salz
	Pfeffer
125	ml Fleischbrühe
1/4	Ltr. Orangensaft (v. 2 Orangen)
40	ml Grand Marnier
50	Gramm Butter, kalt
2	Essl. Grüner Pfeffer, eingelegt

## **Zubereitung**

Die Ananashälfte noch zweimal der Länge nach teilen. Mit einem scharfen Messer den Strunk entfernen, das Fruchtfleisch von der Schale lösen und in Stücke schneiden.

Die Entenbrustfilets salzen und pfeffern, den Backofen auf 200GradC vorheizen. Auf dem Herd eine trockene Pfanne erhitzen , die Entenfilets darin auf der Hautseite 4 Minuten anbraten, dann wenden und weitere 4 Minuten braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit der Hautseite nach oben in einen Bräter legen und im Ofen auf mittlerer Schiene 7-10 Minuten braten.

Aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Den Bratensud in der Pfanne mit Brühe ablöschen und stark einkochen lassen. Orangensaft und Grand Marnier zugeben und wieder einkochen lassen. Die eiskalte Butter darunterschlagen und die Sauce damit binden. Den grünen Pfeffer und die Ananasstücke in der Sauce kurz erhitzen. Sauce mit Salz abschmecken. Zum Anrichten das Fleisch schräg in dünne Scheiben schneiden, Sauce darübergießen.

Dazu passt Wildreis.



# ***Entenbrust mit Apfel-Balsamico-Sauce***

## **Zutaten**

- 2 mittl. Zwiebeln
- 2 Essl. Butter
- 4 Äpfel z.B. Cox Orange
- 1 Prise Muskatnuss frisch gerieben
- 1 Prise Gemahlener Zimt
- Salz
- Schwarzer Pfeffer f.a.d.M.
- 1 Essl. Brauner Zucker
- 200 ml Rotwein
- 4 Essl. Balsamico-Essig
- 4 Entenbrustfilets a 200 g
- 2 Essl. Öl

## **Zubereitung**

Die Zwiebeln schälen, fein hacken und in Butter andünsten. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Zu den Zwiebeln geben und kurz mitdünsten. Mit Muskat, Zimt, Salz, Pfeffer und braunem Zucker würzen. Den Rotwein und den Balsamico dazugeben und zugedeckt 20 Minuten weich dünsten.

Inzwischen die Entenbrüste rundum mit Salz und Pfeffer einreiben und an der Hautseite kreuzweise einschneiden. In heißem Öl auf der Fleischseite 10 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Dann wenden und auf der Hautseite je nach Dicke in ca. 15 Minuten fertig braten, bis die Haut kross geworden ist.

Die Apfelsauce pürieren und zur gewünschten Konsistenz reduzieren. Abschmecken, nach Belieben nachwürzen und warm stellen.

Die Entenbrustfilets quer zur Faser in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und zusammen mit der Apfelsauce anrichten.

# *Entenbrust mit Apfel-Curry-Soße*

## **Zutaten**

600	Gramm	Entenbrustfilet
1		Möhre
1		Zwiebel
		Salz
		Pfeffer (a. d. Mühle)
1	Essl.	Currypulver
1	Essl.	Honig
3	Essl.	Apfelsaft
5	Essl.	Weißwein
100	ml	Schlagsahne
300	Gramm	Äpfel
30	Gramm	Erdnüsse, geröstete
1	Essl.	Soßenbindemittel, helles

## **Zubereitung**

Die Hautseite der Entenbrust kreuzweise einschneiden. Möhre und Zwiebel putzen und grob zerteilen. Entenbrust mit Salz und Pfeffer einreiben, mit der Fettseite nach unten in einer trockenen, heißen Pfanne auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 anbraten. Von beiden Seiten ca. 3 Min. braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Backofen weitergaren.

Schaltung: 190 - 210°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 20 - 25 Minuten

Fleisch beiseite stellen, etwas Fett abgießen. Möhre und Zwiebel im Bratfett anrösten. Mit Currypulver bestäuben, kurz anschwitzen. Honig, Apfelsaft, Weißwein und Schlagsahne zugeben, salzen, pfeffern und aufkochen lassen. Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Erdnüsse im Universalzerkleinerer hacken.

Die Soße durch ein Sieb in einen Topf gießen, Äpfel und gehackte Erdnüsse zugeben. Soßenbindemittel zufügen und aufkochen lassen.

Entenbrust aufschneiden und mit der Apfelsoße anrichten. Dazu paßt Reis.

# *Entenbrust mit Apfel-Pistazienkruste und Frühlingsgemüse*

## **Zutaten**

2		Entenbrüste
1		Zwiebel, fein geschnitten
1/4	Ltr.	Geflügelbrühe
125	ml	Rotwein
1	Teel.	Mehlbuter
1		Apfel
1	Essl.	Zucker
1	Essl.	Essig
2		Kumquats
1	Essl.	Pistazien, fein gehackt
1/2	Teel.	Ingwer, frisch gerieben
200	Gramm	Karotten
1	Bund	Frühlingszwiebeln
1		Schalotte, fein geschnitten
125	ml	Gemüsebrühe
2	Essl.	Crème fraîche
1	Essl.	Petersilie, fein geschnitten
		Salz, Pfeffer
		Butter

## **Zubereitung**

Die Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hautseite nach unten in eine Pfanne geben. Bei geringer Hitze langsam das Fett aus der Haut schmelzen lassen. Nach 5 Minuten die Zwiebelwürfel zugeben. Wenn die Haut der Entenbrust eine schöne Kruste hat, die Brust wenden und die Hitze erhöhen. Wenn die Zwiebelwürfel schön Farbe genommen haben, mit Brühe und Rotwein ablöschen und bei geschlossenem Deckel 10 Minuten garen. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die entstandene Sauce mit etwas Mehlbuter binden.

In einer zweiten Pfanne mit Butter den geraspelten Apfel anrösten. Zucker darüber geben, karamellisieren lassen und mit Essig ablöschen. Die Kumquats in feine Scheiben schneiden und mit den Pistazien und dem Ingwer untermischen. Die Masse gut aufkochen.

Für das Gemüse die Karotten schälen und in feine Scheiben schneiden, Frühlingszwiebeln in feine Röllchen schneiden. In einem Topf mit Butter die Schalottenwürfel anschwitzen, Karotten zugeben und kurz dünsten. Dann Frühlingszwiebeln untermischen und mit Gemüsebrühe aufgießen. Zugedeckt das Gemüse ca. 5 Minuten garen. Zum Schluss Crème fraîche untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Die Haut der Entenbrüste mit der Apfelmasse bestreichen und unter dem Grill kurz gratinieren. Entenbrüste mit dem Gemüse anrichten.

# *Entenbrust mit Aprikosen*

## **Zutaten**

500 Gramm Aprikosen  
250 Gramm Zwiebeln  
125 ml Aprikosennektar  
40 Gramm Honig  
2 Entenbrustfilets (à 300 g)  
Salz  
Pfeffer  
1 Essl. Heller Soßenbinder, (evtl.  
Mehr)  
1/2 Bund Basilikum

## **Zubereitung**

Aprikosen häuten, entsteinen, Zwiebeln pellen. Aprikosen und Zwiebeln in Spalten schneiden. 2 EL Aprikosennektar mit Honig verrühren.

Die Haut der Entenbrustfilets kreuzweise einritzen, die Filets mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hautseite nach oben in den Bräter legen. Aprikosen, Zwiebeln und 1/8l Wasser zugeben.

Die Filets mit etwas Honigmasse bestreichen. Im Backofen braten. Zwischendurch mit Honigmasse bestreichen. Schaltung: 200 - 220°, 2. Schiebeleiste v.u. 170 - 190°, Umluftbackofen 25 - 30 Min.

Die Filets herausnehmen, Zwiebelgemüse entfetten. Restlichen Nektar zugeben, aufkochen und mit Soßenbinder binden. Basilikumstreifen unterheben, salzen, pfeffern.

Entenbrust aufschneiden und mit der Aprikosen-Zwiebel-Soße anrichten.

# Entenbrust mit Asia-Gemüse

## Zutaten

2		Entenbrustfilets, A ca. 350 g Salz, Pfeffer weiß
1	Essl.	Flüssiger Honig
6-7	Essl.	Soja-Sauce
25	Gramm	Getrocknete Mu-Err-Pilze
1		Knoblauchzehe
1		Zwiebel
3-4		Möhren (ca. 350 g)
250	Gramm	Champignons
2	Stangen	Lauch ca. 300 g
150	Gramm	Mungo- oder Sojabohnenkeimlinge
1	Dose	(314 ml) Bambusschößlinge
100	ml	Gemüsebrühe
1	Prise	Sambal Oelek Evtl. Lauchzwiebelgrün zum Garnieren

## Zubereitung

1. Filets waschen, trockentupfen und pfeffern. Honig mit 2 EL Soja-Sauce verrühren. Filets nur mit der Fleischseite in die Marinade legen und zugedeckt mind. 2 Stunden ziehen lassen.

2. Mu-Err-Pilze in heißem Wasser ca. 30 Minuten einweichen, abtropfen lassen und säubern. In kochendem Wasser je nach Packungsanweisung (5-30 Minuten) garen. Danach abtropfen lassen.

3. Filets trockentupfen. Im heißen Wok oder großer Pfanne ohne Fett auf der Hautseite ca. 5 Minuten anbraten. Kurz wenden und herausnehmen. Bratfett aufbewahren.

4. Filets in einer flachen feuerfesten

Form (mit der Haut nach oben) im heißen Backofen (E-Herd: 175-200 GradC/ Umluft: 150-175 GradC / Gas: Stufe 2-3) 40-45 Minuten braten.

5. Knoblauch und Zwiebel schälen, fein hacken. Gemüse putzen bzw. schälen und waschen. Keimlinge waschen. Bambus und Keimlinge abtropfen. Möhren, Pilze, Porree und Bambus fein schneiden.

6. Bratfett im Wok wieder erhitzen. Knoblauch und Zwiebel darin andünsten. Gesamtes Gemüse zufügen und unter Wenden 4-5 Minuten braten. 4-5 EL Soja-Sauce und Brühe verrühren. Mit Sambal Oelek, Salz und Pfeffer würzen. Zum Gemüse geben. 2-3 Minuten weitergaren.

7. Fleisch aufschneiden und mit entstandenem Bratensaft beträufeln. Alles anrichten, evtl. garnieren. Dazu: Reis.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std. (Wartezeit 2 Std.)

# *Entenbrust mit Asiatischem Gemüse*

## **Zutaten**

- 2 Entenbrustfilets (à 300 g)  
Salz, Pfeffer
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Rote Paprikaschote
- 1 klein. Dose Ananasstücke (180 g  
EW)
- 4 Essl. Sojasauce
- 125 ml Gemüsebrühe
- 1 Teel. Speisestärke  
Cayennepfeffer
- 1 Essl. Sesamsaat
- 1/2 Bund Koriandergrün

## **Zubereitung**

1. Entenbrust salzen, pfeffern und ohne Fett auf der Hautseite kräftig anbraten, wenden und 2 Min. weiterbraten. In einer feuerfesten Form im 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) heißen Ofen 10 Min. weitergaren.
2. Die Frühlingszwiebeln in 3 cm lange Stücke, Paprika in Streifen schneiden, Ananas abtropfen lassen. Saft mit Sojasauce, Brühe und Stärke verrühren. Zwiebeln und Paprika im Bratfett 3 Min. braten. Ananas und Saftgemisch zugeben, 2 Min. kochen, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.
3. Entenbrust in Scheiben schneiden und dazuservieren. Mit Sesam und Koriandergrün bestreuen.

# *Entenbrust mit Backpflaume - Magret Fume Aux Pruneaux*

## **Zutaten**

- 8 Scheiben Entenbrust, geräuchert
- 8 Backpflaumen (aus Agen)  
Entsteint

## **Zubereitung**

Je einen Streifen geräucherte Entenbrust um eine (entkernte) Backpflaume wickeln, mit Zahnstochern feststecken.

2 Minuten in den heißen Backofen schieben.

# *Entenbrust mit Backpflaumen*

## **Zutaten**

150	Gramm	Entkernte Backpflaumen
2	Tassen	Rotwein
4		Entenbrüste a 200g.
1/2	Teel.	Salz
		Schwarzer Pfeffer, Frisch gemahlen
3	Essl.	Olivenöl
1	Essl.	Schalotten, gehackt
2	Tassen	Bratensaft
2	Essl.	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 Sauce rühren. Die Entenbrust in Scheiben schneiden, die Sauce extra servieren. Dazu passen Erbsen und Kartoffeln 'Savoyardischer Art'

Der Tip: 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.



# *Entenbrust mit Backpflaumen und Mokka*

## **Zutaten**

- 2 Essl. Butter
- 1 Essl. Olivenöl
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 4 Entenbrusthälften  
Gehäutet und entbeint
- 2 Teel. Thymian, getrocknet
- 250 ml Portwein
- 125 ml Mokka, gebrüht
- 125 ml Pflaumensaft
- 12 Backpflaumen, ganz, entsteint
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 4 Essl. Petersilie, frisch gehackt

## **Zubereitung**

In einem großen Braten oder einer Bratpfanne die Butter mit dem Olivenöl verschmelzen lassen und die Zwiebeln ca. 5 Minuten braten, bis sie goldfarben sind. Die Entenbrüste zu den Zwiebeln in die Pfanne legen und auf beiden Seiten leicht anbräunen lassen. Die Entenbrüste herausnehmen und beiseite stellen.

Die übrigen Zutaten, außer der Petersilie, in der Pfanne vermischen und ohne Deckel auf sehr kleiner Flamme 20 Minuten einkochen.

Die Entenbrüste zurück in die Pfanne geben und ohne Deckel 8 bis 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Jede Entenbrust quer in dünne Scheiben schneiden, die Scheiben auf vorgewärmte Teller legen, mit Petersilie bestreuen und mit der warmen Sauce, den Backpflaumen und Zwiebeln servieren.

# *Entenbrust mit Bandnudeln an Zucchini*

## **Zutaten**

1	Pack.	Bandnudeln
150	Gramm	Entenbrust
1	Schale	Feldsalat
1	Stück	Pecorino
1	Bund	Möhren
1	Pack.	Marzipan
200	ml	Pflaumen eingelegt
1	Becher	Quark
1		Zucchini

## **Zubereitung**

Die parierte Entenbrust mit Salz und Pfeffer würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die Bandnudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und in Butter und Olivenöl mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat nachschwenken. Die geschälten Möhren auf gleiche Länge tournieren, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter mit Salz, Pfeffer, Zucker und einem Spritzer Zitronensaft anschwitzen. Für die Soße die gewürfelte Zucchini in Olivenöl mit gehacktem Knoblauch anbraten, mit einem Schuß Gemüsefond ablöschen, mit Sahne auffüllen, einkochen, pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

# Entenbrust mit Blutorange- Ingwersauce und Gemüse-Gratin

## Zutaten

2		Entenbrüste (ca. 600 g)
		Saft von 2 Blutorange
	Etwas	Orangenschale
1/2	Teel.	Ingwerstreifen
200	ml	Kalbs- od. Gemüsefond
1		Schalotte fein geschnitten
		Salz
		Pfeffer
5		-Spice Gewürzmischung
1	Essl.	Gehackte Kräuter (Z. B. Petersilie, Rosmarin, Lavendel oder Basilikum)
2	Essl.	Sesamsamen
		Butterschmalz
		Butter
	Etwas	Zucker

---

### FÜR DAS GRATIN

	Etwas	Butter
1	Zehe	Knoblauch
400	Gramm	Fest kochende Kartoffeln
100	Gramm	Topinambur
2		Tomaten
1		Zucchini
1		Kohlrabi
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss
1/4	Ltr.	Obers
1/4	Ltr.	Milch

## Zubereitung

Für das Gratin Gemüse schälen, in 2 mm-Scheiben schneiden. Eine Form mit Knoblauch und Butter ausschmieren, die Gemüsescheiben einschichten (erste und letzte Lage sollten Kartoffeln sein). Obers und Milch verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, über das Gratin gießen. Im Rohr bei 200 °C auf der untersten Schiene 20 Minuten garen. Entenbrüste mit Salz, Pfeffer, 5-Spice-Gewürz und gehackten Kräutern würzen. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen, Entenbrüste auf der Fleischseite anbraten. Die Brüste wenden und auf der Hautseite im vorgeheizten Rohr bei ca. 200 °C 8 Minuten braten. Die gegarten Entenbrüste in Alu-Folie packen und darin rasten lassen. Fett aus der Pfanne löffeln, die Schalotten mit etwas Butter andünsten.

Schalotten mit etwas Orangenschale, Orangensaft und dem Fond auf die Hälfte einkochen lassen. Ingwer zugeben, mit Butter montieren und abschmecken. Die Sauce als Spiegel auf Tellern anrichten, die aufgeschnittenen Entenbrüste mit dem Gratin darauf anrichten.

**TIPP:** Bestreuen Sie die Entenbrüste vor dem Aufschneiden mit ein wenig Kräutern und den Sesamsamen und erhitzen sie die Brüste kurz unter dem Grill.

# *Entenbrust mit Calvados-Rahm-Sauce*

## **Zutaten**

750	Gramm	Gekochte Kartoffeln
		Butter
350	Gramm	Landrahm
125	ml	Milch
1		Ei
		Salz
		Pfeffer
		Muskat
2		Entenbrüste à 350 g
20	Gramm	Butterschmalz
1/2	Teel.	Zucker
30	ml	Calvados
1		Apfel
300	Gramm	Zuckerschoten
20	Gramm	Butter
1	Dose	Babyäpfel

## **Zubereitung**

In dünne Scheiben geschnittene Kartoffeln in eine gebutterte Auflaufform legen. 200 g Landrahm mit Milch und Eiern verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, über die Kartoffeln gießen. Bei 200 Grad 20 Minuten im Ofen backen. Entenbrüste waschen, trockentupfen, würzen, im Butterschmalz mit der Hautseite nach unten ca. 5 Minuten anbraten. Umdrehen, nochmals einige Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen, gut 5 Minuten mit der Fettseite nach oben im Ofen weiterbraten, warmstellen. Fond mit Calvados ablöschen, entfetten, 150 g cremig gerührten Landrahm zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Apfel schälen, Kugeln ausstechen, im Fond kurz mitschmoren. Zuckerschoten in Salzwasser blanchieren, abtropfen lassen, in heißer Butter schwenken. Entenbrüste tranchieren, mit Zuckerschoten, abgetropften Babyäpfeln. Kartoffelgratin und Sauce servieren.

# *Entenbrust mit Cassissauce und Kartoffelplätzchen*

## **Zutaten**

2		Entenbrüste
100	Gramm	Schwarze Johannisbeeren
200	ml	Entenfond
		Crème de Cassis
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
4		Kartoffeln, gekocht
2		Eier
200	ml	Sahne

## **Zubereitung**

Magret de canard aux baies de cassis avec crêpes parmentières

Fett der Entenbrüste kreuzweise einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in einer heißen Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten (Fettseite zuerst). Die gebräunten Entenbrüste nach circa fünf Minuten herausnehmen und warm stellen. Fett mit einem Papiertuch aus der Pfanne entfernen und dann die schwarzen Johannisbeeren in der Pfanne kurz anschwitzen. Entenfond angießen, aufkochen lassen und mit einem Löffel einige Johannisbeeren zerdrücken. Mit einem Schuss Crème de Cassis, Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Beilage die gekochten Kartoffeln pellen, grob raspeln, mit dem Ei und der Sahne vermengen, pfeffern und salzen. Aus der Masse kleine, flache Kartoffelplätzchen formen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Celsius circa acht Minuten backen.

Anrichten: Die Entenbrust in Scheiben schneiden, ein paar Löffel Enten-Johannisbeer-Sauce darüber geben und die Kartoffelplätzchen daneben verteilen. Dazu schmeckt ein frischer, grüner Salat.

# *Entenbrust mit Chicorée und Grapefruits*

## **Zutaten**

2		Entenbrüste à 400 g
		'5-Gewürze-Mischung'
2	Essl.	Öl zum Braten
375	ml	Geflügelfond
70	Gramm	Kalte Butter

---

### FÜR DEN CHICORÉE

5		Chicorée
50	Gramm	Butter
3	Essl.	Kristallzucker
2		Rosa Grapefruits
		Orangenöl
		Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Vier Chicorée halbieren, in Butter kurz anbraten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Mit dem Saft einer Grapefruit aufgießen, abdecken und kurz schmoren. Die zweite Grapefruit filetieren. Den übrigen Chicorée fein schneiden und mit den Grapefruitfilets, Orangenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Eventuell mit 1 EL Sauce vom geschmorten Chicorée abschmecken. Die Entenbrüste zuputzen, waschen und abtrocknen. Die Haut rautenförmig einschneiden und mit der Gewürzmischung würzen. In einer heißen Pfanne auf beiden Seiten gut anbraten. Anschließend im Rohr bei 200 °C mit der Hautseite nach unten in ca. 5 Minuten fertig braten. Entenbrüste wenden und ca. 5 Minuten im abgedrehten Rohr rasten lassen.

Den Bratrückstand mit Geflügelfond aufgießen, mit der Marinade vermischen und etwas reduzieren. Die Sauce abseihen und mit kalter Butter montieren.

Die Entenbrust quer zur Faser in Scheiben schneiden und auf die Teller auflegen. Den geschmorten und den marinierten, rohen Chicorée mit dem geschnittenen Endiviansalat anrichten. Mit etwas Sauce vom Karamellchicorée übergießen.

# *Entenbrust mit Cumberlandsauc*

## **Zutaten**

- 1 Entenbrustfilet
  - Salz
  - Pfeffer aus der Mühle
- 

### CUMBERLANDSAUCE

- 3 Essl. Johannisbeergelee
- 2 Unbehandelte Orangen Saft
- Und Schalen davon
- 2 Teel. Senfpulver gehäufte oder
- 1 Essl. - scharfer Senf
- 1 Essl. Madeira
- 1 Essl. Meerrettich frisch gerieben
- Ersatzweise Glasware

## **Zubereitung**

Entenbrustfilets salzen und pfeffern - anbraten und für 10-12 Minuten in den 180o C heißen Backofen stellen. Es darf kein rötlicher Saft mehr austreten, also ruhig die 'Stechprobe' machen.

Nach 12 Minuten sind sie erfahrungsgemäß immer schon rosa. Nach dem Braten abkühlen lassen.

CUMBERLANDSAUCE: Orangen ganz fein schälen, so dass keine weiße Haut an der Schale bleibt oder zizitieren, aber dieses Gerät besitzt nicht jeder also fein schälen und in Streifen schneiden. Diese Streifen in kochendem Wasser kuz abkochen, dann abkühlen. Nun Johannisbeergelee, Orangensaft, Senfpulver, Madeira und Meerrettich mit den Streifen in einen Topf geben und erhitzen, 2-3 Minuten köcheln lassen.

Dann in eine Schüssel geben und über Nacht in den Kühlschrank.

Die Sauce wird wieder leicht-fest und schmeckt mit ihrer Schärfe wunderbar zur Entenbrust.

# Entenbrust mit Eingelegtem Kürbis

## Zutaten

2		Barbarie-Entenbrüste
40	Gramm	Frischer Ingwer
2	Stangen	Zitronengras
2	Zweige	Zitronenthymian
		Salz, Pfeffer
		Butter
		Öl zum Braten

---

### FÜR DAS KÜRBISGEMÜSE

700	Gramm	Muskatkürbis in 1/2 cm Große Würfel Geschnitten
1	Stück	Ingwer
5		Körner Koriander

---

### FÜR DIE MARINADE

1/2	Ltr.	Wasser
125	ml	Weißweinessig 8% Säure Bei 6% Säure 170 ml
		Verwenden
60	Gramm	Fruchtzucker
20	Gramm	Salz

---

### FÜR DIE GARNITUR

Marinierte Blattsalate z.B.  
Eichblatt und Chicoree

## Zubereitung

Entenbrüste waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Ingwer und Zitronengras hacken, die Entenbrüste damit sowie mit Salz und Pfeffer würzen. In einer flachen Pfanne Öl erhitzen. Die Entenbrüste darin zuerst auf der Innenseite anbraten, dann auf die Hautseite legen. Zitronenthymian in die Pfanne legen und die Entenbrüste 8 bis 10 Minuten lang im auf 180 Grad vorgeheizten Rohr garen. Das Fleisch sollte innen unbedingt zartrosa sein die Bratzeit variiert je nach Stärke des Fleischstückes. Entenbrust danach aus der Pfanne nehmen und an einem warmen Ort mit Butterpapier abgedeckt rasten lassen. Bratensatz in der Pfanne mit etwas Wasser ablöschen und durch das Einrühren von kalter Butter binden.

Kürbiswürfel in ein steriles 1-Liter-Rexglas geben. Blättrig geschnittenen Ingwer, Koriander, Wasser, Weißweinessig, Fruchtzucker und Salz miteinander verrühren und über die Kürbiswürfel gießen. Gläser verschließen. Gläser in ein Wasserbad (mit Zeitungspapier ausgekleidete Pfanne oder Topf) mit kaltem Wasser

stellen und auf dem Herd 3 Minuten kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und im Wasserbad auskühlen lassen.

Die Entenbrust in etwas aufgeschäumter Butter nochmals kurz auf beiden Seiten braten un in 2-3 mm starke Scheiben aufschneiden. Den geputzten und marinierten Blattsalat dekorativ auf Tellern anrichten und die Entenbrustscheiben darauf legen. Zuletzt die leicht erwärmten Kürbiswürfel drüberstreuen.



# *Entenbrust mit Essig-Honig-Sauce*

## **Zutaten**

1		Entenbrust
1		Schalotte, fein geschnitten
1	Teel.	Thymian, fein geschnitten
1	Teel.	Honig
1	Essl.	Sherryessig
200	ml	Geflügelfond
50	Gramm	Eiskalte Butterflocken
		Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Die Entenbrust auf der Hautseite schräg einschneiden und in einer Pfanne auf der Hautseite goldbraun braten. Wenn die Entenbrust knusprig ist, wenden und dann in einer feuerfesten Form bei 150 Grad ca. 10 Minuten im Backofen nachgaren lassen.

Das überschüssige Fett aus der Pfanne gießen. Die Schalotte und den Thymian in der Pfanne anschwitzen, Honig und Sherryessig angießen und einkochen. Mit Geflügelfond aufgießen und bis auf ca. 4 EL Flüssigkeit bei starker Hitze einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eiskalten Butterflocken binden.

Die Sauce zur aufgeschnittenen Entenbrust servieren.

# *Entenbrust mit Feigen-Honig-Sauce*

## **Zutaten**

1		Entenbrust
1/4	Ltr.	Weißwein
3	Teel.	Honig
4		Feigen frisch und reif
		Salz
		Pfeffer
4		Schalotten
1	Essl.	Butter
100	ml	Gemüsebrühe
1	Teel.	Zucker

## **Zubereitung**

Weißwein mit Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Entenbrust einlegen und zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Stunden ziehen lassen. Entenbrust aus der Marinade nehmen, abtupfen. Pfanne ohne Fett erhitzen, Entenbrust hineingeben, ca. 5 Minuten von beiden Seiten braten. Schalotten fein würfeln. Butter in einem kleineren Topf erhitzen, Schalotten darin anschwitzen. Backofen auf 180 Grad vorheizen und Entenbrust in der Pfanne ca. 20 Minuten braten. Schalotten mit Brühe ablöschen, stark einkochen. Feigen waschen, in Spalten schneiden. Entenbrustmarinade zu der Gemüsebrühe geben, alles noch mal einkochen. In den letzten 5 Minuten Feigenschnitze zugeben, nicht mehr kochen lassen. Reis kochen, noch heiß in Förmchen drücken und auf Teller stürzen. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten, über den Reis geben. Entenbrust aus dem Ofen nehmen und schräg in Scheiben schneiden. Feigensauce zur Ente servieren.

# *Entenbrust mit Feigen und Trauben*

## **Zutaten**

100	Gramm	Speck, geräuchert, durch-
		Wachsen in
		Würfeln
2		Entenbrüste
300	Gramm	Trauben (Muskat)
100	Gramm	Sultaninen
18		Feigen
1		Schalotte
50	ml	Muscat de Rivesaltes
		(weißer Süßwein)
250	ml	Weißer Traubensaft
1		Zimtstange
1	Essl.	Öl für die Form

## **Zubereitung**

\*Magrets de canard mi-figue mi-raisin

Den Backofen auf 180GradC vorheizen.

Die Sultaninen im Muscat einweichen.

Die Feigen und die Trauben waschen.

Die Feigen der Länge nach

durchschneiden und mit der

Schnittfläche nach oben in eine gut

geölte Form legen. Die Zimtstange

zufügen, den Traubensaft angießen. 30

Minuten garen, bis der Saft sirupartig ist.

Die Trauben so zerteilen, dass immer noch einige zusammenhängen. Diese

Trauben'büschel' 10 Minuten vor Ende der Garzeit zufügen.

Die geschälte Schalotte hacken.

Das überstehende Fett der Entenbrüste abschneiden. Bei starker Hitze zuerst 7

Minuten auf der Hautseite, dann noch 3 Minuten auf der Fleischseite braten. Das Fett nach Belieben entfernen.

Die gebratenen Entenbrüste in Alufolie wickeln und warm stellen.

Überschüssiges Fett aus der Pfanne abgießen. Die Speckwürfelchen in der Pfanne auslassen und die Schalotte darin glasig werden lassen. Die eingeweichten Sultaninen mit dem Wein zugeben, aufkochen lassen und vom Feuer nehmen.

Die Entenbrüste in Scheiben schneiden, auf Teller geben. Mit den Feigen und den Trauben anrichten und mit der Sauce beträufeln, heiß servieren.

Weinempfehlung: Madiran (17GradC)

# *Entenbrust mit Fenchel und Rosmarin*

## **Zutaten**

- 2 groß. Barbarie-Entenbrustfilets  
Je ca. 400 g
- 3 Knoblauchzehen gehackt
- 2 Teel. Fenchelsamen zerdrückt
- 1 Teel. Frischer Rosmarin gehackt
- 1 Teel. Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Fleischfaden / Küchengarn

## **Zubereitung**

(Petto di Anatra 'Porchettata')

Entenbrustfilets mit der Haut nach unten auf die Arbeitsfläche setzen. Salzen und pfeffern. Restliche Zutaten in einer kleinen Schale vermengen, dann auf das Brustfleisch drücken. Die beiden Filets mit der Fleischseite aufeinanderdrücken und mit Küchengarn fest umwickeln.

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Entenbrüste in einer mittelheißen Pfanne rundum braun anbraten. Fett abgießen Brüste mit der Pfanne für 25 Minuten in den Ofen stellen. Ente auf der Arbeitsplatte 10 Minuten ruhen lassen Fett aus der Pfanne vorsichtig abschöpfen. Faden um die Entenrolle entfernen in Scheiben schneiden, mit dem Bratensaft aus der Pfanne beträufeln und servieren.

# *Entenbrust mit Garnelen und Loquats*

## **Zutaten**

4	Entenbrüste à 180 g
	Salz
	Weißer Pfeffer
4	Essl. Öl
6	Loquats
4	Schalotten
1/2	Knoblauchzehe
10	Gramm Frischen Ingwer (oder 1 Msp. Ingwerpulver)
8	Frische, ausgelöste Riesengarnelen
1	Essl. Butterschmalz
2	Essl. Sojasauce
1/4	Ltr. Geflügelfond aus dem Glas
1	Teel. Speisestärke

12-14 Minuten Weiterbraten. Dann herausnehmen und 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

## **Zubereitung**

1. Den Backofen auf 180°C Oberhitze vorheizen.
2. Die Entenbrüste waschen, trockentupfen und die Haut mit einem scharfen Messer im Karomuster bis knapp über das Fleisch einschneiden. Dann das Fleisch salzen und pfeffern.
3. Das Öl in einem Bräter auf dem Herd erhitzen und die Entenbrüste auf der Hautseite darin goldbraun anbraten.
4. Das Fleisch wenden und im Backofen 12-14 Minuten weiterbraten. Dann herausnehmen und 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
5. In der Zwischenzeit die Loquats schälen, die Kerne herauslösen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein schneiden. Den Ingwer schälen und fein hacken.
6. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin anbraten. Wenn sie Farbe genommen haben, dann herausnehmen. Die Schalotten und den Knoblauch kurz im Bratfett dünsten. Dann den Ingwer ebenfalls mit andünsten. Zum Schluss die Loquatstücke hinzufügen. Alles mit der Sojasauce ablöschen und mit dem Geflügelfond aufgießen.
8. Die Sauce köcheln lassen, bis die Loquats weich sind. Dann die Garnelen wieder dazugeben und die Sauce mit der in wenig kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Die Entenbrüste in Scheiben schneiden und zusammen mit der Sauce servieren.

Dazu passt asiatischer Klebreis.

# *Entenbrust mit Gebackenen Kartoffelscheiben*

## **Zutaten**

- 8    Kartoffeln, festkochend
- Pflanzenfett zum Braten
- Salz
- Pfeffer
- 4    Entenbrustfilets

## **Zubereitung**

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden, in einer Pfanne im Fett goldgelb braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Entenbrust häuten (Fetthaut abnehmen), im heißen Fett rosa braten, etwas ziehen lassen. Dann in Scheiben schneiden und mit den Kartoffelscheiben dachziegelartig auf Tellern anrichten. Dazu passt jetzt gut Rotkohl.

# *Entenbrust mit Glaciertem Kürbis*

## **Zutaten**

1		Entenbrust
1		Unbehandelte Zitrone
	Ein paar	Rosmarinzweige
		Salz, Pfeffer
1/2	kg	Kürbis
2		Schalotten
1	Essl.	Butter
1	Essl.	Zucker
		Geflügelfond
1	Essl.	Balsamicoessig

## **Zubereitung**

Die Haut der Entenbrust kreuzförmig einschneiden, die Zitrone waschen, die Schale abreiben. Mit feingehacktem Rosmarin, Salz und Pfeffer vermischen und die Entenbrust damit auf beiden Seiten einreiben. Die Entenbrust auf beiden Seiten anbraten und im Rohr anschließend bei 85 Grad ohne Wenden braten. Den Kürbis schälen, in kleine Würfel schneiden. In der zerlassenen Butter den Zucker einstreuen und zu Karamel zergehen lassen. Die geschnittenen Schalotten und die Kürbiswürfel dazugeben und 2 Minuten andünsten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Geflügelfond aufgießen und mit Balsamicoessig vollenden.

Die Entenbrust in Scheiben schneiden und mit dem Kürbisgemüse anrichten.

# Entenbrust mit Glacierten Äpfeln

## Zutaten

300	Gramm	Kartoffeln, mehlig kochend
2		Entenbrüste, ausgelöst
1		Knackiger Apfel (Jonathan)
1/2		Zitrone, Saft
100	ml	Rotwein
100	ml	Brauner Geflügelfond
1	Schuss	Rotweinessig
125	ml	Milch
2	klein.	Zweige Rosmarin
		Salz, Pfeffer
		Muskat
		Zucker
		Butter
		Speiseöl

## Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und weich kochen.

Die Entenbrüste von Knochen und Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Butter auf der Fleischseite anbraten, dann wenden und auf der Hautseite ebenfalls Farbe nehmen lassen, wieder wenden und mit der Hautseite nach oben in den Ofen stellen und 15 Minuten nur mit Oberhitze (ca. 250 Grad) garen. Bis zum Anrichten bei 70 Grad warm halten.

Den Apfel schälen und in Spalten schneiden. 200 ml Wasser mit Zitronensaft mischen und die Apfelspalten darin einlegen.

Für die Sauce den Rotwein mit dem Geflügelfond in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen, dann mit kalten Butterflöckchen montieren und mit einem Schuss Rotweinessig abschmecken.

Die Milch aufkochen lassen, die noch heißen Salzkartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit der heißen Milch und 30 g Butter zu Püree verrühren. Dies mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Rosmarinzwige in heißem Öl ausbacken.

Die Apfelspalten in einem Topf mit dem Zitronenwasser und 1 EL Zucker kurz aufkochen, mit einem Sieb herausnehmen, abtropfen lassen und in einer Pfanne mit Butter und Zucker anschwanken.

Die Entenbrüste aufschneiden, mit den Apfelspalten anrichten und mit der Sauce umgießen. Kartoffelpüree mit auf die Teller geben und mit den gebackenen Rosmarinzwigen garnieren.



# *Entenbrust mit Glacierten Feigen und Salbei-Rosmarinhonig*

## **Zutaten**

2		Entenbrüste
2		Feigen
12		Salbeiblätter
		'Für die Rosmarinjus'
1	Essl.	Rosmarinhonig
		Balsamicoessig
200	ml	Geflügelfond
200	ml	Beerenauslese
2	Essl.	Zucker
		Salz
		Pfeffer
		Stärkemehl

## **Zubereitung**

Den Zucker in einer Kasserolle karamelisieren. Mit ein paar Spritzern Balsamico ablöschen. Fond, Wein (Beerenauslese oder Portwein) und Rosmarinhonig (ersatzweise ein anderer herber Honig) zugeben und das Ganze auf 2 dl reduzieren.

Würzen und mit Stärke binden. Die Entenbrust rosa braten, warmstellen. Die geviertelten Feigen und Salbeiblätter im Bratfond andünsten. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden, mit Feigen und Salbei anrichten. Die Jus aufmixen und die Entenbrüste damit übergießen

Entenbrust mit glacierten Feigen und Salbei, Rosmarinhonigjus

# *Entenbrust mit Glasierten Äpfeln*

## **Zutaten**

- 2            Ausgelöste Entenbrüste
- 2    Essl. Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- Thymian
- 2    Essl. Öl
- 3    mittl. Säuerliche Äpfel
- 4    Essl. Butter
- 200    ml Weißwein
- 2    Teel. Balsamicoessig
- 1    Bund Rucolablätter

## **Zubereitung**

Die Entenbrust auf der Hautseite mit einem Messer mit eng nebeneinander gesetzten Schnitten zuerst längs, dann quer dazu einritzen, bis sie wie eng kariert aussehen.

Die Fleisch- wie die Hautseite mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer einreiben, marinieren lassen, bis die übrigen Zubereitungen erledigt sind.

Die Äpfel schälen, in Achtel schneiden, vom Kerngehäuse befreien. Die Scheiben in Zitronensaft wenden, damit sie schön hell bleiben, dann in zwei Esslöffeln Butter sanft zugedeckt zehn Minuten dünsten.

Mit einigen Tropfen Balsamico, Pfeffer und Thymianblättchen würzen.

Die Entenbrust in einer Pfanne im heißen Öl zuerst zwei Minuten auf der Hautseite, dann etwa drei Minuten auf der Fleischseite braten, dann wieder auf die Hautseite drehen, weitere fünf Minuten sanft bräteln, damit sie knusprig wird.

Die Brust aus der Pfanne heben, auf einem Brett mit Alufolie zugedeckt ruhen lassen, unterdessen den Bratfond mit dem Wein loskochen. Die Butter mit dem Schneebeesen einarbeiten, diese cremige Sauce mit Salz, Pfeffer und vor allem mit Balsamico abschmecken.

Das Fleisch zum Servieren schräg in dünne Scheiben aufschneiden, zusammen mit den karamellisierten Äpfeln auf einem Bett von Rucolablättern anrichten.

# *Entenbrust mit Grapefruit-Kräuterbutter und Spargel*

## **Zutaten**

4	Entenbrüste a 180 g
1	Essl. Öl
4	Grapefruit
3	Rispen Grüner Pfeffer,frisc
150	Gramm Butter
1	Essl. Zucker
500	Gramm Spargel, grün
250	Gramm Wildreismischung

## **Zubereitung**

Entenbrüste salzen, pfeffern und im heißen Öl von beiden Seiten anbraten. Im 180 Grad heißen Ofen ca. 12 Minuten weiterbraten.

Von der Hälfte der Grapefruits mit einem Messer die Schale dick abschälen, auch die weiße Haut mit entfernen. In Scheiben schneiden.

Von den restlichen Grapefruits den Saft auspressen. Zusammen mit dem Zucker auf 1/3 einkochen. Kalte Butter zugeben und mit dem Pürierstab aufmixen. Den Grünen Pfeffer und die Grapefruitfilets zugeben und kurz erwärmen, nicht mehr kochen.

Die Spargelenden entfernen, den Spargel in Salzwasser 4 Minuten blanchieren. Entenbrüste einige Minuten warmstellen, Reismischung garen. Den Spargel auf Tellern anrichten, Grapefruitscheiben mit Sauce verteilen und darauf die aufgeschnittenen Entenbrüste setzen. Mit dem Reis servieren.

# *Entenbrust mit Grapefruit-Soße*

## **Zutaten**

2		Entenbrustfilets (a 375 g)
1 1/4	kg	Rosa Grapefruits
4		Zwiebeln
125	Gramm	Brauner Zucker
3		Gewürnelken evtl. mehr
1		Zimtstange
1	Essl.	Grüne Pfefferkörner, Eingelegt
800	Gramm	Grüne Bohnen (TK) Salz Pfeffer
10	Gramm	Butterschmalz
1/2	Bund	Petersilie
20	Gramm	Butter
1	Pack.	TK-Rösti-Ecken

## **Zubereitung**

Grapefruits filetieren und in Stücke schneiden (Saft auffangen). Zwiebeln schälen und bis auf eine in feine Spalten schneiden. Fruchtfleisch und -saft mit den Zwiebelspalten, Zucker, Nelken, Zimt und Pfefferkörnern bei schwacher Hitze in ca. 45 Minuten dicklich einkochen. Dabei ab und zu umrühren.

Die Bohnen in wenig Salzwasser in ca. 15 Minuten garen, abtropfen lassen. Die Entenfilets waschen, Haut rautenförmig einschneiden. Butterschmalz erhitzen und das Fleisch unter Wenden kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten weiterbraten.

Die Rösti-Ecken im vorgeheizten Backofen bei 225 °C ca. 20 Minuten backen. Die letzte Zwiebel fein würfeln, Petersilie waschen und fein hacken.

Die Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel glasig dünsten. Bohnen und Petersilie zufügen und darin schwenken.

Die Entenbrust ca. 5 Minuten ruhen lassen, in Scheiben schneiden und mit der Grapefruit-Soße, grünen Bohnen und den Rösti-Ecken anrichten.

# *Entenbrust mit Grünem Spargel*

## **Zutaten**

2		Halbe Entenbrüste
500	Gramm	Grüner Spargel
200	ml	Weißwein
1		Zitrone

## **Zubereitung**

Entenbrust mit Geflügel-Würzmischung würzen und in der Pfanne braten bis sie außen knusprig und innen durch ist (dauert ziemlich lang!). Einen Teil des auslaufenden Fettes abschöpfen, das ist einfach zu viel. Die fertige Entenbrust herausnehmen und warmstellen. Mit 1 EL Mehl und dem Entenfett eine Mehlschwitze machen, mit Weißwein ablöschen, Zitronensaft dazu, etwas einkochen lassen bis die Konsistenz stimmt. Mit Salz und etwas Pfeffer würzen.

Nebenbei vom grünen Spargel die Enden abschneiden und in Wasser mit etwas Salz und Zucker gar kochen. Der Spargel braucht wesentlich kürzer als die Entenbrust!

Als Beilage empfehle ich Reis.

# *Entenbrust mit Grünem Spargel an Bärlauch*

## **Zutaten**

1 Bund Grünen Spargel

---

### PESTO

1 Handvoll Bärlauch ( 1 Bund)  
3 Essl. Pinienkernen, geröstet  
Salz  
Pfeffer  
1 Essl. Parmesan, grob gerieben  
1/2 ca.  
1 Essl. Sprinz, grob gerieben ca.  
Olivenöl

---

### ENTENBRUST

1 Entenbrust  
Teufelssalz (grobes Meersalz mit je einer Prise  
Chili, Koriander, grob gemahlen,  
Orangenzesten getr, gemischt)  
Pfeffer, schwarz, grob zerstoßen  
2 Schalotten  
1 klein. Knoblauchzehe, ungeschält, zerdrückt  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
2 Kumquats  
40 ml Sherry, trocken  
350 ml Dunkler Fond  
1/2 Teel. Pfeilwurzelmehl, in wenig Wasser glattgerührt

## **Zubereitung**

Bärlauch waschen, gut trockenschleudern und mit den Zutaten in den Blender geben, pürieren und dabei Olivenöl einlaufen lassen, bis man ein cremiges nicht zu festes Pesto hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargelstangen etwas einkürzen, nur die unteren Enden schälen in kochendem Salzwasser (gebunden) 5 - 7 min bissfest blanchieren, kalt abschrecken. Lauwarmen Spargel mit dem Pesto vermengen.

Derweil Entenbrust auf der Hautseite schräg mehrfach anschneiden, dabei nicht das eigentliche Fleisch verletzen. Gusseisenfanne sehr heiß werden lassen. Ente kräftig mit Teufelssalz und Pfeffer gewürzt (etwas einmassiert) in der Gusseisenpfanne erst auf der Fettseite kross anbraten, bis ordentlich Fett ausgetreten ist, wenden und die andere Seite anbraten, aus der Pfannen nehmen und in eine ofenfeste Form umfüllen, im Ofen 10-15 min weitergaren (ca. 180 Grad).

2 Schalotten in feinen Würfelchen im verbliebenen Entenfett in der Pfanne karamellisieren, mit einem kräftigen Schuss Sherry ablöschen, Röststoffe loskochen und dann 350 ml Fond angießen. 1 zerdrückte kleine Knoblauchzehe, 1 kleinen Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin und 2 Kumquats (eigene Ernte) in Scheiben geschnitten mit dazugeben und das ganze offen auf 125-150 ml reduzieren lassen, abseihen, feste Bestandteile ausdrücken, die aufgefangene Sauce wieder aufkochen und mit etwas in Wasser angerührtem Pfeilwurzelmehl binden (Menge je nachdem wie es andickt - nicht zu dick werden lassen). Ente nach dem Ausspannen in dünne Scheiben schneiden, fächerförmig auf Teller legen, mit der Sauce beträufeln, dazu den lauwarmen Spargel und Baguette reichen - fertig.

# *Entenbrust mit Hagebuttensauce*

## **Zutaten**

2		Entenbrüste (je etwa 270 g)
		Salz
		Pfeffer, schwarz, grob
		Gemahlen
2		Öl
60	ml	Madeira-Wein
200	ml	Geflügelfond
		(Fertigprodukt
4		Hagebuttenmark
50	Gramm	Butter, eiskalt
		Zitronensaft

## **Zubereitung**

Elektroofen auf 200 Grad vorheizen. Die Entenbrüste auf der Hautseite fein rautenförmig bis fast auf das Fleisch einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer feuerfesten Pfanne erhitzen und die Entenbrüste bei starker Hitze auf der Hautseite in 3 Minuten braun braten. Wenden und für 8 Minuten in den heißen Ofen (Gas: Stufe 3) schieben. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller im ausgeschalteten, geöffneten Ofen warm stellen.

Das Bratfett abgießen und den Bratensatz mit Madeira-Wein lösen. Geflügelfond und Hagebuttenmark hineinrühren und aufkochen lassen. Am Herdrand die Butter in Flöckchen darunterschlagen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft pikant würzen.

Anschließend den Fleischsaft vom Teller in die Sauce rühren, die Entenbrust schräg in dünne Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten.

Dazu passen zartes Gemüse und Bandnudeln oder Kartoffelgratin.



# *Entenbrust mit Himbeeren*

## **Zutaten**

2		Entenbrüste je 300g
1	Essl.	Butterschmalz
1/2		
2		Knoblauchzehen
		Pfeffer
1/4	Teel.	Abgeriebene Zitronenschale
1	Essl.	Tomatenpüree
1/2		
6	Essl.	Rotweinessig
250	ml	Rotwein
		Salz
2	Essl.	Himbeergelee
60	Gramm	Kalte Butter
2	Prisen	Cayennepfeffer
4	Essl.	Himbeeren

## **Zubereitung**

Haut und Fettschicht von den Entenbrüsten abziehen. Die Brüstchen in einer Pfanne im heißen Butterschmalz rasch anbraten sie sollten a point sein. Aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Den durchgepressten Knoblauch, Zitronenschale, Pfeffer und das Tomatenpüree in den Bratensatz geben und gut umrühren. Den Essig und den Wein zufügen. Stark aufkochen lassen und auf die Hälfte reduzieren. Mit Salz nachwürzen und das Himbeergelee in der Sauce auflösen. Die Pfanne von der Herdplatte ziehen. Die Butter stückweise zufügen. Mit einem Scheebesen oder einer Gabel unter die Sauce ziehen. Die Butter darf nicht ganz zergehen und sollte die Sauce binden. Deshalb nicht mehr kochen lassen.

Die Sauce mit etwas Cayennepfeffer pikant abschmecken und die Himbeeren (tiefgekühlte sollten aufgetaut sein) zugeben. Die Entenbrüstchen schräg in Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten. Beilage: frische Baguette oder Wilder Reis.

# *Entenbrust mit Himbeeressig*

## **Zutaten**

500	Gramm	Kartoffeln, fest kochend
100	ml	Gemüsebrühe
100	ml	Sahne
60	Gramm	Bergkäse, gerieben
350	Gramm	Entenbrust
	Etwas	Honig
100	ml	Himbeeressig, ca.
2		Schalotten, fein gewürfelt
1		Möhre, fein gewürfelt
1	Teel.	Brauner Zucker
200	ml	Entenfond
50	Gramm	Haselnüsse, grob gehackt
100	Gramm	Himbeeren, frisch oder TK
		Salz, Pfeffer
		Muskat
		Butter
		Speisestärke

## **Zubereitung**

Die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben hobeln und in eine gebutterte Auflaufform schichten, mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gemüsebrühe und Sahne angießen und mit Käse bestreuen. Im 180 Grad (Heißluft) vorgeheizten Ofen das Gratin ca. 20 Minuten backen.

Die Haut der Entenbrust mehrfach einschneiden, die Brust mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hautseite in eine kalte Pfanne legen. Den Herd einschalten, sodass das Fett langsam ausbraten kann. Die Brust braten, bis die Hautseite goldbraun ist, dann wenden und noch 2-3 Minuten braten. Die Haut

mit etwas Honig und Himbeeressig bepinseln, in eine feuerfeste Form geben und im 180 Grad (Umluft) heißen Ofen je nach Größe noch 7-10 Minuten garen.

Das überschüssige Entenfett aus der Pfanne abgießen, in der Pfanne die Schalotten- und Möhrenwürfel anschwitzen. Mit Honig und braunem Zucker karamellisieren. Mit restlichem Essig und Entenfond ablöschen, die Haselnüsse zugeben und die Sauce abschmecken. Falls nötig die Sauce mit Stärke binden. Die Himbeeren hinzufügen und gut durchschwenken.

Die Entenbrust aufschneiden, mit der Sauce anrichten und das Kartoffelgratin dazu servieren.

# *Entenbrust mit Honig-Schalotten in Balsamico*

## **Zutaten**

4		Ausgelöste Entenbrüste
		Salz
		Weißer Pfeffer, Aus der Mühle
4	klein.	Schalotten
1	Essl.	Geklärte Butter Oder Margarine
1/4	Ltr.	Herber Rotwein
60	ml	Portwein
100	ml	Aceto Balsamico, (mind. 10 Jahre alt)
2	Essl.	Honig
1/4	Ltr.	Rinderfond
2	Essl.	Öl oder Entenschmalz
50	Gramm	Butter

## **Zubereitung**

1. Die Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Backofen auf 200 Grad C vorheizen.
3. Die Schalotten schälen und gegebenenfalls halbieren. Die Butter oder Margarine in einem kleinen Topf erhitzen und die Schalotten darin weich und glasig braten. Den Honig, den herben Rotwein, Portwein und Aceto Balsamico dazugeben und alles bei starker Hitze um die Hälfte einkochen lassen. Den Fond angießen und erneut so lange kochen lassen, bis nur noch die Hälfte übrig ist.
4. In der Kochzeit der Sauce das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrüste darin von beiden Seiten jeweils 2-3 Minuten scharf anbraten. Die Brüste auf eine feuerfeste Platte legen und auf der mittleren Schiene im Backofen in etwa 4-5 Minuten fertig braten. Zugedeckt noch 5 Minuten ruhen lassen.
5. Die kalte Butter unter Rühren in kleinen Flöckchen in die eingekochte Sauce geben. Nicht mehr kochen lassen.
6. Die Entenbrüste in schräge, nicht zu dicke Scheiben schneiden (austretenden Fleischsaft an die Sauce geben), auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den Honig-Schalotten und der Sauce umgießen.

Beilage: Rotkraut oder Wirsinggemüse

# *Entenbrust mit Honig und Senf*

## **Zutaten**

- 4 Entenbrüste, Haut,  
Rautenförmig eingeschnitten
- Salz
- Pfeffer, grob gemahlen
- 1 Essl. Dijonsenf
- 1/2 Essl. Tapenade (aus schwarzen  
Oliven)
- 4 Essl. Honig

## **Zubereitung**

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brüste auf der Hautseite auf mittlerer Hitze anbraten. 5-8 min braten lassen, bis die Haut golden ist und das Fett austritt. Überschüssiges Fett abwischen, Brust wenden und die Pfanne in den Ofen schieben. Ca. 16 min im Ofen belassen - die Entenbrust sollte medium sein, wenn gewünscht, kann länger nachgegart werden.

2. Entenbrüste aus der Pfanne nehmen, den Satz vorsichtig entfetten, Senf, Tapenade und Honig hineinrühren. Auf niedriger Hitze einige Minuten simmern, dabei gut rühren. Die Brüste und den evtl. ausgetretenen Fleischsaft dazugeben. Vom Feuer nehmen und 2 min ziehen lassen. Entenbrüste in Scheiben schneiden und mit der Sauce beträufeln. Dazu Honig-Apfel-Feigen-Focaccia.

# *Entenbrust mit Käsekruste*

## **Zutaten**

- 2 Essl. Brat-Butter
  - 2 groß. Entenbrüste
  - Salz
  - Pfeffer
  - Senfpulver
  - Paprika
- 

### KÄSEKRUSTE

- 100 Gramm Greyerzer gerieben
- 60 Gramm Emmentaler gerieben
- 1 Ei verquirlt
- 1 Essl. Kräuter gehackt,  
Petersilie, Schnittlauch,  
Wenig Basilikum
- 1 Essl. Paniermehl
- 1 Essl. Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Cayennepfeffer

## **Zubereitung**

Die Entenbrüste würzen, die Fettseite kreuzweise einschneiden und in der Bratbutter beidseitig je 3-4 Minuten braten. Herausnehmen und etwas auskühlen lassen.

Alle Zutaten für die Kruste mischen. Die Fettschicht mit einem scharfen Messer ablösen und wegwerfen. Die Käsemasse auf das Fleisch verteilen und im vorgeheizten Ofen (250 oC) goldgelb überbacken.

Herausnehmen, kurz ruhen lassen und in Scheiben schneiden. Auf vorgewärmte Teller anrichten.

Dazu passen gekochte in Vinaigrette marinierte Karotten oder ein Kartoffelgratin.

# *Entenbrust mit Karotten-Balsamico*

## **Zutaten**

		Balsamico
1		Entenbrust
1		Gemüsezwiebel
		Honig
1	Bund	Möhren
		Olivenöl
		Pfeffer
		Rotwein
1	Dose	Safran
		Salz
		Weißwein
1		Zucchini
		Zucker

## **Zubereitung**

Zubereitung: die Haut der Entenbrust einritzen, salzen und pfeffern, in Olivenöl anbraten, dann im Ofen weiterschmoren. Zucchini in Längsscheiben schneiden, würzen, ebenfalls in Olivenöl anbraten. die Möhren schälen, in kleine Scheiben schneiden, in Öl anbraten.

Einen Teil der zerkleinerten Zwiebeln dazugeben, mit Safran, Weißwein, Balsamico, Honig, Salz, Pfeffer, Zucker würzen und mit Rotwein einreduzieren. Restliche Zwiebelwürfel in Butter in der Grillpfanne bräunen.

Das Möhrenragout auf einen Teller geben, die aufgeschnittene Entenbrust darauflegen, ein paar Röstzwiebeln darüberstreuen und die aufgerollten Zucchinihälften am Tellerand drappieren.

# *Entenbrust mit Kartoffel-Apfel-Gratin, Zuckerschoten Calvadosjus*

## Zutaten

		FÜR 4 PERSONEN	<b>Zubereitung</b>
4		Entenbrüste à 150g Salz Pfeffer	Fettseite der Entenbrüste mit einem Messer einschneiden, salzen und pfeffern und in einer Pfanne braten.
		GRATIN	
500	Gramm	Kartoffeln	Gratin: Kartoffeln und Äpfel schälen, Äpfel vierteln und Kerngehäuse rausschneiden. Danach in gleichgroße Scheiben schneiden. In einer gefetteten Form abwechselnd Apfel- und Kartoffelscheiben hineinlegen. Sahne und Apfelsaft auskochen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die heiße Flüssigkeit über die Kartoffel- und Apfelscheiben geben und in einem Backofen bei 220°C garen.
2		Äpfel	
1/4	Ltr.	Sahne	
1/4	Ltr.	Apfelsaft naturtrüb	
		Salz Cayennepfeffer	
		ZUCKERSCHOTEN	
		Zuckerschoten	Zuckerschoten: Die Zuckerschoten putzen und in kochendem Salzwasser blanchieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.
		Salz Pfeffer	
Etwas		Zucker	
		SAUCE	
1		Apfel	Sauce: In einem Topf kleingeschnittenen Apfel ohne Kerngehäuse mit Honig und etwas Butter angehen lassen, mit Calvados ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Danach Geflügelfond dazugeben und noch einmal auf die Hälfte reduzieren. Den Fond leicht mit etwas Stärke abziehen und passieren.
1	Teel.	Honig	
1/4	Ltr.	Calvados	
1/2	Ltr.	Brauner Geflügelfond	
	Etwas	Stärke	
	Etwas	Butter	

Die Jus abschmecken und mit etwas Butter montieren.

# *Entenbrust mit Kartoffel-Mozzarella-Auflauf und Mandebrokkoli*

## **Zutaten**

1		Brokkoli
		Cognac
150	Gramm	Entenbrust
		Honig
3		Kartoffeln
		Knoblauch
		Kräuter, frisch
1	Dose	Mandeln, gehobelt
1	Stück	Mozzarella
		Olivenöl
		Sahne
		Salz

## **Zubereitung**

Zubereitung: Die Entenbrust von beiden Seiten in Olivenöl mit Knoblauch anbraten, mit Cognac ablöschen, Sahne dazugeben und im Backofen nachziehen lassen. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und zusammen mit den Brokkoliröschen blanchieren.

Anschließend schichtweise Kartoffeln, Mozzarella und ein Püree von frischen Kräutern, Olivenöl und Salz in eine Auflaufform geben und im Backofen überbacken.

Den Auflauf in die Mitte des Tellers geben, das Fleisch mit Sauce und die Brokkoliröschen am Rand anrichten.

Die Mandeln anrösten, Honig und Cognac hinzufügen, alles über den Brokkoli geben und mit frischen Kräutern dekorieren.



# *Entenbrust mit Kirschen*

## **Zutaten**

250	Gramm	Sauerkirschen (kleines Glas Oder kleine Dose)
		Zucker ein wenig
2		Entenbrüste a 300 g
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Brauner Zucker
2	Essl.	Weinessig
125	ml	Hühnerbrühe
2	Essl.	Kirschlikör
		Dunkler Saucenbinder

## **Zubereitung**

Die Kirschen einschließlich Saft mit etwas Zucker erwärmen. Die Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer rautenförmig bis auf das Fleisch einritzen. Entenbrüste von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer einreiben.

Entenbrüste mit der Hautseite zuerst in eine heiße Pfanne legen. 3 ~ 4 Minuten kräftig anbraten, bis die Haut knusprig ist. Die andere Seite 2 - 3 Minuten bräunen. Entenbrüste in Alufolie einschlagen, im vorgeheizten Backofen bei ca. 140 C 15 - 20 Minuten warm halten.

Inzwischen ein wenig Entenfett aus der Pfanne abgießen. Braunen Zucker hineingeben und erhitzen, bis er zu karamelisieren beginnt. Dann den Essig hinzugeben und verdampfen lassen. Bratensatz mit der Brühe löschen.

Kirschlikör und Kirschsaff zugeben, aufkochen lassen, mit Saucenbinder leicht binden. Kirschen hinzufügen, heiß werden lassen. Sauce abschmecken.

Entenbrüste aus der Folie nehmen, den ausgetretenen Fleischsaft in die Sauce rühren, kurz aufwallen lassen. Entenbrüste in feine Scheiben schneiden, fächerartig auf vorgewärmten Tellern anrichten. Etwas Sauce darübergeben, die Kirschen daneben garnieren.

Dazu passen Kartoffelpüree und in Butter geschwenkter Mais.

# *Entenbrust mit Knoblauch-Kartoffelpüree*

## **Zutaten**

750	Gramm	Kartoffeln
		Salz
300	Gramm	Prinzeßböhnchen
2		Entenbrüste (ausgelöst, à
300		G) ca.
		Pfeffer
1		Schalotte
100	ml	Brühe (Instant)
1	Essl.	Margarine
		Geriebene Muskatnuß
150	Gramm	Bresso
		Frischkäsezubereitung mit
		Feinem Knoblauch
100	ml	Milch

## **Zubereitung**

1. Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser garen.

2. Elektroofen auf 200 Grad vorheizen. Prinzessböhnchen putzen, waschen und in kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren, danach kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

3. Entenbrüste kurz abbrausen, trockentupfen und die Haut mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, salzen und pfeffern. Entenbrüste in einer kalten,

beschichteten Pfanne jeweils mit der Hautseite nach unten anbraten, danach wenden und auch die andere Seite anbraten. Dann das Fleisch im Ofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) in 8 Minuten fertigbraten und in Alufolie gewickelt etwa 6 Minuten ruhen lassen.

4. Inzwischen Schalotte abziehen, fein würfeln, im Bratfett andünsten. Brühe angießen und etwas einköcheln lassen.

5. Böhnchen in heißer Margarine bissfest dünsten, mit Salz und Muskat würzen.

6. Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Frischkäse mit Milch verrühren, langsam erhitzen und unter die Kartoffeln rühren.

7. Entenbrüste schräg in dünne Scheiben schneiden. Mit Bratfond, Püree und Bohnen anrichten.

# Entenbrust mit Lauchgemüse

## Zutaten

2		Entenbrüste, ausgelöst
4		Orangen
1	Essl.	Zitronensaft
3	Essl.	Orangenlikör
		Salz
		Pfeffer a.d. Mühle
12	klein.	Kartoffeln
1	klein.	Zwiebel fein gewürfelt
4	Stangen	Lauch, dünn
2	Essl.	Butter
150	ml	Hühnerbrühe, Instant (1)
200	ml	Hühnerbrühe, Instant (2)
50	ml	Weißwein
2	Essl.	Orangenmarmelade

## Zubereitung

Fleisch kalt waschen, trockentupfen. 2 Stunden in eine Marinade aus dem Saft aus der Hälfte Orangen, dem Zitronensaft, einem Drittel des Likörs, Salz und Pfeffer legen.

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln in Salzwasser etwa 20 Minuten weichkochen und pellen.

Den Elektro-Ofen auf 200 °C vorheizen.

Entenbrüste aus der Marinade nehmen, abtupfen. Mit der Haut nach unten in

einem Bräter anbraten. Zwiebel in den Bräter geben. Das Fleisch mit der Zwiebel im Ofen auf zweiter Schiene von oben etwa 15 Minuten garen.

Den Lauch putzen, die dunklen Blätter abschneiden. Lauch in schräge, etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Hälfte Butter in einem Topf erhitzen, Lauch andünsten, salzen, pfeffern. Brühe (1) und Wein zugießen, Gemüse darin bissfest garen.

Übrige Orangen schälen, in Scheiben schneiden, diese halbieren oder vierteln. Zum Lauch geben. Marmelade unter das Gemüse rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Orangen unterheben.

Entenbrüste herausnehmen, in Folie wickeln, Warm halten. Brühe (2) und restlichen Orangenlikör in den Bräter gießen, etwas einköcheln lassen und durch ein feines Sieb gießen, Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln in der übrigen heißen Butter schwenken. Die Entenbrust in schräge Scheiben schneiden und mit Lauch-Orangen-Gemüse, Kartoffeln und Sauce servieren.

# *Entenbrust mit Litchis*

## **Zutaten**

10	Litchis +/-
1	Frühlingszwiebel
1	Nussgroßes Stück Ingwer
1	Essl. Sesamsamen
2	Entenbrüste je ca. 350 g
1	Teel. Honig
100	ml Orangensaft
2	Essl. Sherry
1	Essl. Sojasauce
	Sesamöl
2	Essl. Grüne Pfefferkörner

## **Zubereitung**

Bei den Litchis die Schale eindrücken, so dass sie bricht. Litchis schälen. Das Fruchtfleisch rundum bis auf den Kern einschneiden und auseinanderlösen. Den Kern aus der zweiten Hälfte lösen.

Von der Frühlingszwiebel das Grün wegschneiden. Die feineren Röhrrchen schräg in Stücke schneiden. Das Weiße der Frühlingszwiebel längs halbieren und in feine Streifen schneiden.

Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden.

In einer beschichteten Bratpfanne die Sesamsamen ohne Fett rösten. Sofort herausnehmen.

Von den Entenbrüsten das Fett wegschneiden. Das Fleisch in Streifen schneiden. Das Entenfett bei guter Hitze in der Bratpfanne auslassen. Herausnehmen und das Fleisch kurz braten. Herausnehmen und die Hitze reduzieren.

Das Weiße und Grüne der Frühlingszwiebel und den Ingwer durchdünsten. Dann die Litchis beifügen und kurz mitdünsten (\*). Honig und Orangensaft zufügen und unter Rühren auf großer Hitze eine Minute durchkochen. Mit Sherry, Sojasauce und Sesamöl abschmecken und Pfefferkörner und das Fleisch hineingeben. Kurz erwärmen.

Auf Teller anrichten und mit den Sesamsamen Überstreuen. Dazu: Reis

(\*) Litchis darf man nur kurz kochen, sonst werden, sie zäh.

# *Entenbrust mit Lycheesoße*

## **Zutaten**

1		Baguette klein
1	Pack.	IGLO Broccoli gefroren
150	Gramm	Entenbrust
1	Pack.	BUITONI Farfalle
8		Lychees
1	Schale	Pilzmischung
200	ml	Oliven schwarz
2		Zwiebeln
200	Gramm	Ziegenfrischkäse

## **Zubereitung**

Die Entenbrust würzen, mit der Hautseite zuerst in Olivenöl anbraten, mit Rotweinessig, Weißwein, Balsamico und Honig ablöschen, einreduzieren und geschälte, halbierte Lychees einrühren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einer im Salzwasserbad blanchierten Broccolirose garnieren.

# *Entenbrust mit Mandarinen-Schokoladensauce*

## **Zutaten**

4		Barbarie Entenbrüste (weiblich)
2	Zweige	Rosmarin
1	Zweig	Basilikum
16	Blätter	Frühlingsrollenteig
1		Ei
150	Gramm	Mandeln
1/2		Wirsingkopf
1		Zwiebel
4		Mandarinen
50	Gramm	Cashewnüsse
2	Essl.	Zartbitter-Schokolade
1/4	Ltr.	Rotwein
40	ml	Portwein, rot
100	Gramm	Honigkuchen Salz und Pfeffer Öl

## **Zubereitung**

Die Entenbrüste auf der Hautseite mit einem scharfen Messer im Karo einschneiden (so werden sie beim Braten knuspriger), von beiden Seiten würzen und anbraten. Danach für 4-5 Minuten in den vorgeheizten Ofen bei 180°C. Dann die Ofentür aufmachen, den Ofen ausschalten und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Zwiebel in Würfel und Wirsing in Streifen schneiden. Mit Mandeln in Öl anbraten und dünsten. Mit einem Schuss Balsamico ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nun noch einen Zweig Basilikumblätter hinzugeben.

Frühlingsrollenteig auf Backpapier auslegen, mit dem verrührten Ei bestreichen und mit Mandeln bestreuen. Dann bei 180-190°C für ca. 4-5 Minuten in den Backofen schieben. Natürlich die Ente vorher herausnehmen und beiseite stellen. In der Zwischenzeit den Rotwein und den Portwein einkochen. Die Mandarinen schälen und filetieren (wie bei einer Orange). Die Cashewnüsse schön rösten und fein hacken.

Wenn der Wein auf die Hälfte eingekocht ist, die Schokolade und die Nüsse hinzugeben. Dann mit einer Reibe den Honigkuchen hineinreiben. So bekommt man eine schöne Bindung der Soße und einen herrlichen Geschmack. Die Mandarinen erst ganz am Ende hinzugeben, sonst wird die Soße bitter. Dann nochmals die Entenbrust in die Pfanne und für 7 Minuten in den Ofen. Danach schön aufschneiden und mit der Soße servieren.

Als Beilage schmecken Brokkoli, Kartoffelknödel oder Bandnudeln.

# *Entenbrust mit Mandel-Mango-Gemüse*

## **Zutaten**

100	Gramm	Ganze Mandeln geschält
1		Mango a ca. 350 g
1	Bund	Frühlingsswiebeln
1	Bund	Petersilie
600	Gramm	Entenbrust
2	Essl.	Öl
1	Essl.	Zucker
150	ml	Geflügelfond
3	Essl.	Ketchup
2	Essl.	Essig
1	Essl.	Sojasosse
1	Essl.	Heller Saucenbinder

## **Zubereitung**

Die Mandeln im heißen Backofen auf der 2. Einschubleiste von oben bei 180 oC ca. 10 Min. rösten, dabei zwischendurch wenden. Inzwischen die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Frühlingsswiebeln putzen, in Ringe schneiden. Petersilie hacken.

Entenbrust zuerst mit der Hautseite in der Hälfte des Öls 3-4 Min. anbraten, umdrehen und 3-4 Min. weiterbraten. Anschließend im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten bei 180 oC ca.20 Min. garen.

Mango und Frühlingsswiebeln im restlichen Öl andünsten, salzen, pfeffern. Zucker, Fond, Ketchup, Essig und Sojasauce zugeben, den Saucenbinder unterrühren und aufkochen. Das Gemüse 2-3 Min. kochen lassen.

Zum Schluss Mandeln und Petersilie dazugeben. Das Mandelgemüse zur Entenbrust servieren.

Dazu passt Reis.

# *Entenbrust mit Mango*

## **Zutaten**

4		Entenbrüste mit Haut
		Salz
		Pfeffer
		Cayenne
1	Essl.	Bratbutter
100	ml	Entenfond
		ODER
100	ml	Geflügelbrühe
		Mangoabschnitte
6		Estragonblätter
50	Gramm	Butter eiskalt, in Flocken
300	Gramm	Mangofleisch in 3 mm
		dicke
		Scheiben geschnitten

## **Zubereitung**

Die Entenbrüste würzen, mit flüssiger Butter bepinseln und mit der Hautseite nach unten in die sehr heiße Bratpfanne legen. Die Hitze Reduzieren und 5 bis 6 Minuten ohne zu wenden braten. In den auf 70 Grad vorgeheizten Ofen legen und 1 Stunde ruhen lassen. Den Entenfond mit Mangoabschnitten fein pürieren. In ein Pfännchen Sieben, den gehackten Estragon begeben, gut aufkochen und die Eiskalten Butterflocken nacheinander mit dem Schwingbesen unter die Sauce schwenken, abschmecken. Die Mangoscheiben mit einer Spur Butter kurz erhitzen. Die Entenbrüste quer und mit der Haut in dünnen Scheiben schneiden. Die Sauce auf Teller verteilen, das Fleisch darauf legen und mit den Mangoscheiben garnieren.



# *Entenbrust mit Möhren und Bambusstreifen*

## **Zutaten**

2		Entenbrustfilets (je 250 g)
2		Möhren
4		Lauchzwiebeln
1-2	klein.	Rote Chilischoten
150	Gramm	Bambussprossen (Dose)
3	Essl.	Öl
		Salz und Pfeffer
4	Essl.	Sojasauce
1	Teel.	Sesamöl
2	Essl.	Reiswein oder trockener Sherry
2	Essl.	Hühnerbrühe (Instant)

## **Zubereitung**

1. Die Entenbrustfilets in dünne Scheiben schneiden, nach Belieben vorher die Haut entfernen. Möhren schälen und schräg in dünne Scheiben teilen. Lauchzwiebeln und Chilischoten putzen. Zwiebeln in 5 cm lange Stücke, Chilies in feine Ringe und Bambussprossen in streichholzfeine Streifen schneiden.

2. Öl im Wok oder in einer Pfanne erhitzen. Möhren darin 1 Minute unter Rühren anbraten, restliches Gemüse zufügen und kurz mitbraten. Herausnehmen, leicht salzen und pfeffern. Entenbrustscheiben im verbliebenen Bratfett bei starker Hitze von beiden Seiten ganz kurz anbraten und herausnehmen.

3. Alle angebratenen Zutaten auf einer großen Platte dekorativ anrichten. Sojasauce, Sesamöl, Reiswein und Hühnerbrühe vermischen und darüber träufeln.

4. Die Platte auf zwei umgedrehte Tassen in einen genügend großen Topf stellen. Diesen Topf gut zwei Finger hoch mit heißem Wasser füllen, aufkochen. Entenscheiben und das Gemüse zugedeckt im Wasserdampf 10 Minuten garen.

Beilage: Patna- oder Klebreis

# Entenbrust mit Nuss-Gewürzsauce

## Zutaten

4		Entenbrüstchen
		Salz
		Pfeffer
100	ml	Blutorangensaft
200	ml	Geflügelfond

## Zubereitung

Für die Sauce den Knoblauch im Öl andünsten. Das Toastbrot zerpuffen und beifügen, mitdünsten. Mit den übrigen Zutaten im Cutter zu Paste verarbeiten.

---

### SAUCEPASTE

1	klein.	Knoblauchzehe fein gehackt	Die Fettschicht der Entenbrüstchen kreuzweise einschneiden, würzen. Das Fleisch mit der Fettschicht nach unten in einer beschichteten Bratpfanne fünf bis sieben Minuten braten. Wenden und auf der anderen Seite weitere vier bis fünf Minuten braten. Zugedeckt im 80 Grad warmen Backofen zwanzig Minuten nachziehen lassen.
		Olivenöl	
2		Toastbrot-scheiben o. Rinde +/-	
50	Gramm	Mandelsplitter geröstet	
50	Gramm	Pinienerne geröstet	
1/2	Teel.	Zimtpulver	
1	Prise	Ingwerpulver	
1	Prise	Sternanis-pulver	
1	Schuss	Nelkenpulver	
		Extrabittere Schokolade	
1	Essl.	Sherry-Essig	Den Bratsatz mit Orangensaft ablöschen und alles bis auf 2 Esslöffeln (bei 1 dl Ausgangsmenge) einkochen. Mit dem Geflügelfond aufgießen. Die Saucenpaste beifügen und unter Rühren erwärmen. Nach Bedarf etwas
1	Essl.	Olivenöl	

Geflügelfond dazugießen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz bekommt.

Die Entenbrüstchen in Scheiben schneiden und die Sauce dazu servieren.

Tipp: Diese Sauce passt auch ausgezeichnet zu Gans oder Ente. Nach Belieben die frische Leber mit den Zutaten für die Sauce vermischen.

# Entenbrust mit Orangenmarinade

## Zutaten

MARINADE			Zubereitung
20	Gramm	Ingwer, frisch	Für die Marinade den Ingwer schälen und an der Bircherraffel reiben. Die Chilischoten sehr fein hacken. Beides mit Kardamom, Pfeffer, Orangensaft, Sojasauce und Öl mischen.
2		Chilischoten	
1	Prise	Kardamom	
		Schwarzer Pfeffer	
100	ml	Orangensaft frisch gepresst	
1	Teel.	Sojasauce	Die Fetthaut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden. Das Fleisch mit der Marinade dick bestreichen. In Klarsichtfolie im Kühlschrank mindestens 3 Stunden ziehen lassen.
100	ml	Öl	
FLEISCH			Zum Grillieren die Marinade in ein Gefäß abstreifen und das Fleisch salzen. Mit der Fettseite nach unten auf den
2	groß.	Entenbrüste a 350 g	
		Salz	
25	ml	Cognac	
25	ml	Hühnerbouillon	
		Pfeffer	

Grillrost legen und bei guter Hitze 3 Minuten anbraten. Das Fleisch auf der zweiten Seite nur noch während 1 Minute die Poren schließen lassen.

Die Entenbrüstchen wieder mit Marinade bestreichen und in Alufolie wickeln. Das Fleisch während weiteren 15-20 Minuten auf dem nicht zu heißen Grill gar ziehen lassen.

Den ausgetretenen Bratenjus in ein Pfännchen abgießen. Den Cognac und die Bouillon dazugießen und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dabei das Fleisch während dieser Zeit in der Folie warm halten.

Die Entenbrüstchen in Tranchen aufschneiden, auf vorgewärmte Teller geben und mit etwas Jus umgießen.

Tipp: Sehr gut passt diese Marinade auch zu Poulet, Truthahn und Schweinefleisch. Je länger das Fleisch in der Marinade ziehen kann, desto intensiver überträgt sich auch der Würzgeschmack.

# *Entenbrust mit Orangensauce*

## **Zutaten**

1		Orange
2	groß.	Entenbrüste a je 300 g
		Salz
		Pfeffer
		Cayennepfeffer
200	ml	Geflügelfond
		ODER
200	ml	Geflügelbrühekonzentriert
1	Essl.	Orangenschale abgerieben
1	Essl.	Bittere Orangekonfitüre
200	ml	Frischer Orangensaft
1		Rosmarinzweig
25	Gramm	Butter
1/2	Teel.	Rosmarin feingehackt
4	Essl.	Orangenlikör nach Belieben

## **Zubereitung**

Die Schale der Orange hauchdünn abschälen und in sehr feine Streifen (Julienne) schneiden. Kurz in kochendes Wasser geben und abgießen. Dann die Orange bis auf das Fruchtfleisch schälen und die Filets aus den Trennhäuten herausschneiden (den Saft dabei auffangen).

Die Entenbrüste auf der Hautseite gitterartig einschneiden. Eine große Bratpfanne erhitzen, die Entenbrüste salzen, pfeffern, mit der Hautseite nach unten hineingeben und braten, bis das Fett ausläuft. Dann unter Wenden 6 bis 8 Minuten weiterbraten. Das Fleisch auf ein Gitter zum Abtropfen geben.

Das überschüssige Fett aus der Pfanne abgießen, den Bratensatz mit Fond oder Brühe lösen und mit der abgeriebenen Orangenschale, der Orangenmarmelade, dem Orangensaft und dem Rosmarinzweig stark einkochen, bis die Sauce leicht eingebunden ist. Die kalte Butter in Blocken eingeben und unter ständigem Rühren sämig kochen. Die Sauce passieren, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, gehacktem Rosmarin und nach Belieben mit Orangenlikör abschmecken.

Die Entenbrüste leicht schräg in Scheiben schneiden und mit der Sauce umgießen. Mit den Orangenfilets garnieren und mit der Orangenjulienne bestreuen.

# Entenbrust mit Orangensoße

## Zutaten

4		Orangen Kernlos
1	Dose	Aprikosen Kleine Dose
2		Zwiebeln
1		Pfefferschote Rot
20	Gramm	Pinienkerne
800	Gramm	Entenbrustfilets Salz Pfeffer
1	Essl.	Öl
200	ml	Geflügelfond
1	Kapsel	Safran
1	Teel.	Speisestärke
1/2	Bund	Schnittlauch

## Zubereitung

Orangen filetieren, abgießen, Saft auffangen. Aprikosen abtropfen lassen, Saft auffangen, Aprikosen vierteln. Zwiebel in halbe Ringe schneiden, Pfefferschote sehr fein würfeln.

Pinienkerne ohne Fett goldbraun rösten. Entenbrüstchen kreuzweise einritzen, das Fleisch rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Fleisch von jeder Seite 4-5 Min. anbraten, dann im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der 2. Einschubleiste von unten ca 15 Min. weiterbraten. Nach Ende der Backzeit die Entenbrüste in Folie wickeln und 10

Min. ruhen lassen.

Zwiebeln und Pfefferschotenwürfel im Bratfett andünsten. Mit Geflügelfond, Aprikosen- und Orangensaft ablöschen, mit Safran, Salz und Pfeffer würzen und zur Hälfte einkochen. Mit angerührter Speisestärke binden.

Schnittlauch in Röllchen schneiden, mit Orangenfilets, Aprikosen und Pinienkernen in die Soße geben, kurz erwärmen.

Fleisch aus der Folie wickeln, aufschneiden, mit der Soße servieren.

Als Beilage wird nun empfohlen: Kartoffelknödel mit gebräunten Butterbröseln. Wir haben im Kochkurs Weißbrot dazu bekommen. Butterbrösel kann ich mir nun auch gar nicht dazu vorstellen...

# *Entenbrust mit Pfefferrahmsauce*

## **Zutaten**

- 2 Entenbrustfilets mit Haut (à 200 g)
- 3 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Teel. Grüne Pfefferkörner in Lake
- 1 Stiel Thymian
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 2 Essl. Weinbrand oder Cognac
- 200 ml Schlagsahne

## **Zubereitung**

1. Die Entenbrustfilets kalt abspülen und trockentupfen. Mit einem scharfen Messer die Haut der Entenbrust rautenförmig einritzen. Schalotten fein würfeln. Knoblauch leicht zerdrücken. Grüne Pfefferkörner mit einem breiten Messer etwas flach drücken.

2. Die Entenbrustfilets mit der Haut nach unten in eine kalte Pfanne legen. Bei mittlerer Hitze 7-8 Minuten knusprig braten, bis das Fett ausgelassen ist. Knoblauch und Thymian dazugeben. Entenbrust auf der Fleischseite leicht salzen und pfeffern, dann wenden und 1-2 Minuten auf der Fleischseite braten. Aus der Pfanne nehmen und zusammen mit Knoblauch und Thymian auf ein großes Stück Alufolie legen. Alufolie locker zusammendrücken, aber nicht fest verschließen, damit der Dampf entweichen kann und die Haut knusprig bleibt.

3. Fett fast vollständig aus der Pfanne gießen, abgegossenes Fett für ein anderes Rezept beiseite stellen. Schalottenwürfel in dem restlichen Fett in der Pfanne unter Rühren bei mittlerer Hitze farblos andünsten. Pfefferkörner dazugeben und mit Weinbrand ablöschen. Sahne dazugießen und alles cremig einkochen

Den Bratensaft aus der Folie dazugeben und erneut aufkochen, Sauce abschmecken. Entenbrust in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. Dazu passt Kartoffelgratin.

# Entenbrust mit Portwein

## Zutaten

		FÜR DIE	Zubereitung
		ENTENBRUSTFILETS	
2		Entenbrustfilets (à etwa 380 g)	1. Elektro-Ofen auf 80 Grad vorheizen (am besten ein Backofen-Thermometer verwenden).
		Salz und Pfeffer aus der Mühle	
1		Schalotte	2. Die Fettschicht der Entenbrustfilets mit einem scharfen Messer gitterförmig einschneiden, ohne das Fleisch zu verletzen. Eine ofenfeste Pfanne erhitzen. Filets salzen, pfeffern und mit der Hautseite nach unten hineinlegen. 1 Minute anbraten, bis die Haut knusprig ist. Wenden und 1 weitere Minute braten. Entenbrustfilets im Ofen bei 80 Grad in 45 Minuten garen.
150	ml	Portwein	
50	Gramm	Kalte Butter	
		FÜR DIE RUCOLA-NUDELN	
1	groß.	Bund nicht zu breiter Rucola	3. Schalotte abziehen, fein würfeln, mit Wein aufkochen. Bei starker Hitze auf knapp die Hälfte einkochen lassen.
250	Gramm	Bandnudeln	
1	Essl.	Butter	
		Salz und Pfeffer aus der Mühle	
Salzen, pfeffern. Butter in kleine Stücke teilen und wieder kühl stellen.			
4. Rucola putzen, dabei nur die unteren dicken Stiele entfernen und die Blätter im Ganzen lassen, waschen und trockenschütteln.			
5. Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen, im Sieb kalt abschrecken. Butter in einer Pfanne erhitzen, abgetropfte Nudeln und Rucola darin unter Rühren erwärmen, salzen, pfeffern. Filets aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Fett abgießen und den Bratensatz mit der Sauce ablöschen.			
6. Butter mit dem Schneebesen nach und nach unter die Sauce schlagen. Filets in feine Scheiben schneiden, mit Rucola-Nudeln und Portweinsauce anrichten.			

# Entenbrust mit Portweinsauce

## Zutaten

2		Entenbrüste (je ca. 320 g)
3	Essl.	Korinthen, Ungeschwefelt
7	Essl.	Portwein Salz Weißer Pfeffer, Aus der Mühle
1/2		Mokkalöffel Zimt
1	Prise	Cayennepfeffer
4	Essl.	Johannisbeergelee, Schwarz oder rot
100	Gramm	Sahne Rote Johannisbeeren, Zum Garnieren

## Zubereitung

1. Die gewaschenen, gut abgetropften Korinthen in 3 Eßlöffel Portwein einlegen. 1 Stunde marinieren.
2. Die Fettschicht der Entenbrüste mit einem scharfen Messer gitterartig einschneiden (nicht so tief schneiden, daß das Fleisch verletzt wird!).
3. Eine Bratpfanne auf dem Herd stark erhitzen. Die Entenbrüste mit der Fettschicht nach unten hineinlegen. Die Temperatur etwas reduzieren und die Fleischstücke 4 Minuten braten. Wenden und auf der zweiten Seite 6 Minuten

braten.

4. Die Brüste herausnehmen und auf einen Teller legen. Die Fettschicht nach Belieben entfernen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer bestreuen und zugedeckt warm stellen.

5. Das Fett aus der Bratpfanne abgießen und den Bratensatz mit dem restlichen Portwein loskochen. Die Korinthen samt Portwein in die Pfanne geben und kurz dünsten. Mit Zimt und Cayennepfeffer würzen. Das Gelee dazugeben und in der Sauce scjmelzen. Die Sahne hineingießen, verrühren und die Sauce etwas einkochen lassen. Mit Salz abschmecken. Den inzwischen ausgetretenen Fleischsaft ebenfalls zur Sauce geben.

6. Die Entenbrust mit einem scharfen Messer leicht schräg in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Einen Saucenspiegel auf vorgewärmte Teller gießen und die Fleischstücke darauf anrichten. Die restliche Sauce separat servieren.

Beilagen: Maisküchlein, Spinat

Getränkeempfehlung: Beaujolais

Tip: Johannisbeergelee läßt sich auch durch Preiselbeergelee ersetzen. Statt Zimt kann man auch eine Prise Muskat verwenden. Durch das Braten im eigenen Fett wird Entenfleisch besonders aromatisch.



# Entenbrust mit Preiselbeersosse

## Zutaten

360 Gramm Entenbrustfilet  
Salz  
Pfeffer

---

FÜR DIE SOSSE  
400 Gramm Äpfel  
125 ml Weißwein  
Ersatzweise Apfelsaft  
1 Essl. Zitronensaft  
5 Essl. Wildpreiselbeeren Glas  
1 Teel. Speisestärke  
2 Teel. Balsamessig  
Zucker  
Salz

---

AUSSERDEM  
4 Scheiben Vollkornbrot  
10 Gramm Butter oder Margarine  
Zimt

Essig, Zucker und Salz kräftig abschmecken.

Entenbrust aus der Pfanne nehmen, ca. 10 Minuten ruhenlassen. Aus dem Vollkornbrot mit einem Plätzchenausstecher kleine Sterne ausstechen (oder das Brot würfeln). Fett in einer kleinen Pfanne erhitzen, eine Prise Zimt zufügen, Brot darin unter Wenden knusprig rösten.

Entenbrustfilet in dünne Scheiben schneiden. Soße darauf verteilen. Mit dem Zimtbrot bestreuen. Nach Wunsch mit Saltblättern und Möhrenstiften anrichten.

## Zubereitung

Entenbrustfilet waschen und trockentupfen. Haut mit einem scharfen Messer diagonal einritzen. Salzen, pfeffern. Eine Pfanne ohne Fett auf höchster Stufe erhitzen. Entenbrust mit der Hautseite nach unten hineingeben. Bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anbraten.

Fleisch wenden und bei geringer Hitze ca. 25 Minuten weiterbraten.

Äpfel schälen. Mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln ausstechen. Apfelkugeln, Wein oder Apfelsaft und Zitronensaft aufkochen. Preiselbeeren unterrühren. Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren, Preiselbeersosse damit binden. Mit

# Entenbrust mit Quittensauce

## Zutaten

		Entenbrüste
		Salz
		Pfeffer
		Pflanzenöl
1		Entenkarkasse, oder 400 g
		Kalbsknochen
2		Möhren
1/8		Sellerie, klein
3		Tomaten
3/4	Ltr.	Rotwein
1	Ltr.	Brühe
100	Gramm	Quittenkompott

---

		QUITTENKOMPOTT
3		Quitten
100	Gramm	Zucker
1/4	Ltr.	Weißwein
1/4	Ltr.	Apfelsaft
80	Gramm	Butter
		Zimt

## Zubereitung

Entenbrust 2 bis 4 Entenbrüste (je nach Größe und Appetit) Die Knochen klein hacken und in etwas Öl kräftig anrösten. Das Röstgemüse, in kleine Würfel geschnitten, zugeben und ebenfalls gut rösten lassen.

Die Tomaten zugeben und noch einmal schmoren lassen, dann den Wein nach und nach zugießen und immer wieder einkochen lassen.

Wenn der Wein sehr stark reduziert ist, mit Brühe oder Wasser auffüllen und etwa eine Stunde köcheln. Durchsieben und auf ein Viertel Liter einkochen.

Die fertige Jus mit dem Quittenkompott verrühren und evtl. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Entenbrust mit Salz und Pfeffer würzen, in wenig Öl kräftig von beiden Seiten anbraten und mit der Hautseite nach unten in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben.

Nach 10 bis 15 Minuten (je nach Größe) herausnehmen, umdrehen und an einem

warmen Platz noch etwas durchziehen lassen. Den Bratenfond in die Quittensauce gießen. Entenbrust in Tranchen schneiden, auf Tellern anrichten und mit etwas von der Quittensauce begießen.

Als Beilagen passen frisch gekochter Rotkohl, selbstgemachte Schupfnudeln aus Kartoffelteig oder Mohn-Spätzle.

Quittenkompott Quitten durchhacken, in Segmente schneiden, schälen und würfeln. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, bis er hellbraun ist. Mit Weißwein ablöschen.

Die Quitten dazugeben und kurz dünsten lassen. Dann den Apfelsaft auffüllen, die Butter zugeben und alles mindestens 50 Minuten köcheln lassen, bis die Quittenwürfel weich sind. Das Kompott mit einem Mixstab pürieren und mit Zimt abschmecken. Eventuell noch mit Zucker oder Zitronensaft nachwürzen.

Tipp: Man kann für die Jus ein Fertigprodukt aus dem Feinkostfachhandel nehmen. Roger Heidermann und andere Spitzenköche verkaufen Jus auch in ihren Restaurants. Wenn man Fond verwendet, muss man etwa einen Liter auf ein Viertel einkochen, um die richtige Konsistenz zu bekommen. Oder man dickt die Sauce an.

# *Entenbrust mit Quittensauce'*

## **Zutaten**

		Entenbrüste
		Salz
		Pfeffer
		Pflanzenöl
1		Entenkarkasse, oder 400 g
		Kalbsknochen
2		Möhren
1/8		Sellerie, klein
3		Tomaten
3/4	Ltr.	Rotwein
1	Ltr.	Brühe
100	Gramm	Quittenkompott
		'Quittenkompott'
3		Quitten
100	Gramm	Zucker
1/4	Ltr.	Weißwein
1/4	Ltr.	Apfelsaft
80	Gramm	Butter
		Zimt

## **Zubereitung**

Entenbrust

2 bis 4 Entenbrüste (je nach Größe und Appetit) Die Knochen klein hacken und in etwas Öl kräftig anrösten. Das Röstgemüse, in kleine Würfel geschnitten, zugeben und ebenfalls gut rösten lassen.

Die Tomaten zugeben und noch einmal schmoren lassen, dann den Wein nach und nach zugießen und immer wieder einkochen lassen.

Wenn der Wein sehr stark reduziert ist, mit Brühe oder Wasser auffüllen und etwa eine Stunde köcheln. Durchsieben und auf ein Viertel Liter einkochen.

Die fertige Jus mit dem Quittenkompott verrühren und evtl. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Entenbrust mit Salz und Pfeffer würzen, in wenig Öl kräftig von beiden Seiten anbraten und mit der Hautseite nach unten in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben.

Nach 10 bis 15 Minuten (je nach Größe) herausnehmen, umdrehen und an einem warmen Platz noch etwas durchziehen lassen. Den Bratenfond in die Quittensauce gießen. Entenbrust in Tranchen schneiden, auf Tellern anrichten und mit etwas von der Quittensauce begießen.

Als Beilagen passen frisch gekochter Rotkohl, selbstgemachte Schupfnudeln aus Kartoffelteig oder Mohn-Spätzle.

Quittenkompott Quitten durchhacken, in Segmente schneiden, schälen und würfeln. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, bis er hellbraun ist. Mit Weißwein ablöschen.

Die Quitten dazugeben und kurz dünsten lassen. Dann den Apfelsaft auffüllen, die Butter zugeben und alles mindestens 50 Minuten köcheln lassen, bis die Quittenwürfel weich sind. Das Kompott mit einem Mixstab pürieren und mit Zimt abschmecken. Eventuell noch mit Zucker oder Zitronensaft nachwürzen.

Tipp: Man kann für die Jus ein Fertigprodukt aus dem Feinkostfachhandel nehmen. Roger Heidermann und andere Spitzenköche verkaufen Jus auch in ihren Restaurants. Wenn man Fond verwendet, muss man etwa einen Liter auf ein Viertel einkochen, um die richtige Konsistenz zu bekommen. Oder man dickt die Sauce an.

# *Entenbrust mit Rhabarber*

## **Zutaten**

- 2 Ausgelöste Entenbrüste
- 3- Stängel Thaibasilikum oder glatte Petersilie
- 4 Salz, Pfeffer
- 3 Stiele Rhabarber
- 1 Teel. Gehackter Ingwer
- 1 Teel. Gehackter Knoblauch
- 1 Teel. Chili (nach Geschmack)
- 2 Essl. Fischsauce
- 1 Essl. Zucker

## **Zubereitung**

Weil Rhabarber im botanischen Sinne schließlich zum Gemüse zählt, servieren wir ihn zum Schluss noch zur gebratenen Entenbrust. Mit Ingwer und Chili gewürzt und mit frittiertem thailändischem Basilikum bekommt der Rhabarber einen ganz neuen Charakter. Achten Sie beim Einkauf darauf, möglichst die Brüste von weiblichen Enten zu bekommen (steht auf dem Etikett), auch wenn sie kleiner sind als die männlichen: Sie schmecken besser und sind zarter.

Zunächst von der Ente die Haut ablösen, sie fein würfeln und in einer beschichteten Pfanne erst einmal schön langsam knusprig braten. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Inzwischen im reichlichen ausgelassenen Bratfett die abgezupften Thaibasilikumblätter (oder glatte Petersilie) knusprig braten - das geht ganz schnell. Sie leuchten dann in sattem Grün und werden kross. Ebenfalls herausfischen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Fett bis auf zwei Esslöffel abgießen (auffangen und für die nächsten Bratkartoffeln verwenden), die beiden Bruststücke darin langsam rundum rosa braten, etwa 15 Minuten, dabei immer drehen und wenden sowie salzen und pfeffern. Schließlich in Alufolie gewickelt nachziehen lassen, während das Gemüse zubereitet wird.

Dafür den geputzten Rhabarber in Scheibchen schneiden und im Bratfett kurz schwenken. Sofort gehackten Knoblauch, Ingwer und Chili hinzufügen, außerdem mit ein paar Tropfen Fischsauce, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Alles nur gründlich durchschwenken - die Rhabarberscheibchen sind schnell weich, und sie sollen ja nicht zerfallen.

Zum Servieren das Fleisch schräg in halbzentimeterdünne Scheibchen schneiden und

auf einer Platte anrichten. Mit dem Rhabarbergemüse umkränzen und mit den frittierten Kräutern sowie den knusprigen Entenkruspeeln überhäufen.

Beilage:

Dazu passt ideal Kartoffelpüree, aber natürlich genügt auch krumiges Brot.

Getränk:

Ein dichter, fruchtiger Rotwein, zum Beispiel ein im Holzfass (Barrique) ausgebauter Blaufränkisch aus Österreich (auf Deutsch heißt diese Rebsorte 'Lemberger' und wird gern in Württemberg angebaut), eventuell eine Cuvée mit Zweigelt, wie sie in Österreich sehr beliebt ist.

# Entenbrust mit Rhabarber-Confit

## Zutaten

500	groß.	Rhabarber
150	ml	Wasser
100	groß.	Zucker
2	Essl.	Rotweinessig Oder Balsamico
2	groß.	Entenbrustfilets Salz & Pfeffer aus der Mühle
1	Essl.	Butterschmalz
50	ml	Noilly Prat (trockener Wermut)
100	ml	Weißwein (trocken)
200	ml	Geflügelfond
2	Essl.	Crème fraîche
80	groß.	Butter
	Einige	Tropfen Zitronensaft

## Zubereitung

Den Rhabarber waschen, eventuell zähe Haut abziehen. In gut 3 cm lange Stücke schneiden. Das Wasser, den Zucker und den Essig aufkochen. Die Rhabarberstücke hineingehen und auf kleinstem Feuer zugedeckt knapp weich kochen. Den Garvorgang unbedingt überwachen: Werden die Rhabarberstücke zu lange gegart, zerfallen sie. Sorgfältig aus dem Sud heben und nebeneinander auf einen großen Teller legen. Vom Sud 50 ml abmessen und für die Zubereitung der Sauce beiseite stellen. Den restlichen Sud sirupartig einkochen. Über den Rhabarber verteilen und auskühlen

lassen.

Den Backofen auf 75 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Die Entenbrüstchen salzen und pfeffern. In der sehr heißen Bratbutter zuerst auf der Fettseite 3 Minuten, dann auf der Fleischseite 1 Minute anbraten. Aus der Pfanne nehmen und sofort auf die vorgewärmte Platte geben. Im vorgeheizten Ofen bei 75 Grad etwa 1 Stunde nachgaren lassen.

Das Bratfett abgießen. Den Bratensatz mit dem Noilly Prat, dem Weißwein, dem Geflügelfond oder der Bouillon sowie dem beiseite gestellten Rhabarbersud ablöschen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Beiseite stellen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce aufkochen. Den Saucen oder Doppelrahm beifügen. Die Butter flockenweise unter die Sauce ziehen. Mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken.

Die Entenbrüstchen schräg in Scheiben aufschneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit etwas Sauce überziehen. Mit Rhabarber-Confit garnieren.



# *Entenbrust mit Rote-Bete-Lebkuchen-Sauce*

## **Zutaten**

2		Altbackene Brötchen
30	Gramm	Butterschmalz plus etwas zum Anbraten
2		Eier (Größe M)
250	Gramm	Schlagsahne
		Salz
1		Rote-Bete-Knolle (ca. 100 g)
2		Schalotten
200	ml	Trockener Rotwein plus etwas zum Abschmecken
25	Gramm	Saucenlebkuchen (ersatzw. Braune Kuchen)
150	ml	Entenfond
100	Gramm	Pak-Choi (aus dem Asialaden, ersatzweise Mangold)
		Pfeffer aus der Mühle
		Macis (Muskatblüte), gemahlen
10	Gramm	Pinienkerne, geröstet
1		Entenbrust (300 g)

## **Zubereitung**

1. Brötchen in kleine Würfel schneiden, 30 g Butterschmalz schmelzen, Würfel darin schwenken. Eier, 200 g Sahne, 100 ml Wasser und etwas Salz verquirlen, über die Brötchenwürfel gießen, alles mit einem Löffel vermengen und ca. 15 Minuten quellen lassen.

2. Rote Bete und 1 Schalotte schälen in kleine Würfel schneiden, in Butterschmalz kräftig anbraten, Rotwein dazugießen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln.

3. Lebkuchen in kleine Stücke bröseln, restliche Sahne und Entenfond dazugießen und gut vermengen.

4. Pak-Choi in Streifen schneiden, in Butterschmalz kurz andünsten. Mit Salz, Pfeffer

und Macis würzen.

5. Alufolie mit flüssigem Butterschmalz bestreichen. Darauf den Semmelteig ca. 15 cm breit aufstreichen, an den Seiten genügend Abstand lassen. Pak-Choi und Pinienkerne in die Mitte verteilen, den Teig aufrollen, Alufolie an den Enden zusammendrehen. Rolle in siedendem Wasser ca. 20 Minuten gar ziehen lassen.

6. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen. Die Entenbrust salzen, pfeffern und nur die Haut rautenförmig einschneiden. Eine Pfanne erhitzen, das Fleisch zuerst auf der Hautseite, dann auf der Fleischseite je 6 Minuten braten. Entenbrust in eine ofenfeste Form legen und in der Ofenmitte ca. 12 Minuten halbgar ziehen lassen. Die Brust warm stellen. Ofen-Oberhitze hochstellen. Vor dem Servieren die Hautseite der Entenbrust knusprig braten.

7. Bis auf 2 Esslöffel das Fett aus der Pfanne abgießen. 1 Schalotte würfeln und in dem Restfett glasig dünsten. Rote Bete und Saucenlebkuchen dazugeben, kurz aufkochen und pürieren. Anschließend durch ein Sieb streichen, mit Salz, Pfeffer und Rotwein abschmecken.

8. Einen Saucenspiegel in die Tellermitte gießen, Scheiben von Entenbrust und Semmelrolle daneben anrichten. Mit Blattstielen der Roten Bete garnieren.

# Entenbrust mit Roter Curry-Kokos-Sauce

## Zutaten

250	Gramm	Salatgurke
		Salz
150	Gramm	Zwiebeln (gewürfelt)
2	Essl.	Öl
2-3	Essl.	Rote Curry-Paste
2		Knoblauchzehen (durchgepreßt)
400	ml	Geflügelfond (Glas)
400	ml	Ungesüßte Kokosmilch
40	Gramm	Frische Ingwerwurzel
1	gestr. TL	Zimt
1	Teel.	Koriander (gemahlen)
1	Messersp.	Kreuzkümmel
3		Barbarie-Entenbrüste (à 300 g)
		Pfeffer aus der Mühle
1	Teel.	Tabasco
2	Essl.	Dunkles Sesamöl

---

ZUM GARNIEREN  
Koriandergrün  
Kresse

unten bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 200 Grad) 8 Minuten garen. 2 Minuten ruhenlassen, in dünne Scheiben schneiden.

5. Die restliche Knoblauchzehe mit Tabasco und Sesamöl verrühren, Entenhaut nach Ende der Garzeit damit bepinseln.

6. Die Entenbrust mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden und mit der Sauce anrichten. Mit Koriandergrün und Kresseblättern dekorieren. Dazu passt gedämpfter Jasminreis.

Getränke-Empfehlung: Bier

## Zubereitung

1. Gurke schälen, längs halbieren, Kerne herausschaben, Fruchtfleisch in Stücke schneiden, salzen und 30 Minuten in einem Sieb abtropfen lassen.

2. Zwiebeln im Öl andünsten, Currypaste und 1 Knoblauchzehe untermischen. Mit Geflügelfond und Kokosmilch auffüllen. Ingwer schälen und fein dazureiben. Mit Zimt, Koriander, Kreuzkümmel und Salz würzen, 10-15 Minuten leise kochen lassen. Gurken untermischen.

3. Sehnen an der Unterseite der Entenbrüste abschneiden. Entenbrüste salzen und pfeffern. Eine Pfanne erhitzen und das Fleisch erst auf der Hautseite bei mittlerer Hitze in dem eigenen, austretenden Fett in 5-7 Minuten goldbraun braten.

4. Wenden und im vorgeheizten Backofen auf der 1. Einschubleiste von

# *Entenbrust mit Sauerkirschen*

## *(Margret de Canard Aux Ggriotte)*

### **Zutaten**

4		Entenbrustfilet
500	Gramm	Sauerkirschen
1	Essl.	Weinessig
1	Essl.	CrSme de cassis
3	Essl.	Rotwein
2	Teel.	Brauner Zucker
2	Teel.	Gekörnte Hühnerbrühe
1	Essl.	Butter

### **Zubereitung**

Die Entenbrustfilets 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur bekommen. Die Kirschen entkernen, den heraustropfenden Saft auffangen. Die Filets auf der Hautseite salzen und pfeffern. Eine Pfanne, am besten Gusseisen, bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Entenbrust mit der Hautseite nach unten hineinlegen und 8 Minuten braten. Das ausgebratene Fett weggießen. Die Entenbrust wenden und weitere 5 Minuten braten, die knusprige Haut mit einer Gabel mehrmals einstechen - dabei läuft Fett heraus. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zum warmhalten zwischen zwei Teller legen. Das Fett abschöpfen. Den Essig in die Pfanne gießen und einkochen lassen. Likör, Wein, Zucker und Kirschen mit Saft dazugeben und 1 Minute kochen. Die Kirschen aus der Pfanne nehmen, abtropfen lassen und in ein Gefäß heben. Die Hühnerbrühe in die Pfanne geben und die Flüssigkeit stark reduzieren (auf etwa 60 ml). Den inzwischen noch von Filets und Kirschen abgegebenen Saft hinzufügen. Weiter einkochen lassen, bis eine sirupartige Sauce entstanden ist, dann die Butter unterschlagen. Die Sauce beiseite stellen. Die Entenbrust in dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit den Kirschen auf vier Tellern anrichten. Mit der Sauce überziehen und sofort servieren.

# *Entenbrust mit Sauerkrisch-Chutney*

## **Zutaten**

100	ml	Rotwein, kräftig Z.B. Spätburgunder
100	ml	Fleischbrühe (Instant)
50	Gramm	Zucker, braun
1/2		Zitrone, ein Stück Schale
2	Essl.	Aceto Balsamico
150	Gramm	Schalotten, klein
1		Ingwerstück, frisch Walnussgroß ca.
1	Prise	Kardamon, gemahlen
500	Gramm	Sauerkirschen
2		Entenbrustfilets, a 350 g Salz Pfeffer, frisch gemahlen

## **Zubereitung**

1. Für das Chutney die Schalotten abziehen und in Spalten schneiden. Ingwer schälen und fein würfeln.
2. Rotwein, Fleischbrühe, Zucker, Zitronenschale und 1 EL Essig in einem Topf aufkochen. Schalotten, Ingwer und Kardamon zufügen und alles ohne Deckel bei mittlerer Hitze 25 Minuten köcheln lassen.
3. Inzwischen die Kirschen waschen, abtropfen lassen, entstielen und entsteinen.
4. Die Hautseite der Entenbrüste rautenförmig einschneiden. Eine Pfanne ohne Fett sehr heiß werden lassen. Entenbrüste mit der Hautseite nach unten hineinlegen, bei mittlerer Hitze in etwa 8 Minuten kross braten.
5. Topf mit den Schalotten vom Herd nehmen. Kirschen zufügen und 5 Minuten darin ziehen lassen.
6. Geflügel wenden und die Unterseiten 3-4 Minuten braten, aus der Pfanne nehmen, warm gestellt kurz ruhen lassen. Die Entenbrüste salzen, pfeffern und in dünne Scheiben schneiden, den ausgetretenen Fleischsaft in das Chutney gießen, Zitronenschale entfernen. Das Chutney mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Essig abschmecken. Mit Entenbrustfilets anrichten.

Beilage: Baguette

Getränk: Spätburgunder Rotwein

# *Entenbrust mit Sherrysauce und Feigen*

## **Zutaten**

2		Flugentenbrustfilets a 400
		G
		Salz und Pfeffer
1	Tasse	Feigen
60	ml	Trockener Sherry
100	ml	Sahne
		Butterschmalz

## **Zubereitung**

Entenbrüste salzen und pfeffern, in etwas Butterschmalz anbraten. Die Feigen abtropfen lassen Saft auffangen und vierteln. Die Hälfte der Feigen hinzufügen, kurz anschmoren. Mit dem Feigensaft ablöschen.

Die Brustfilets zugedeckt 15 Minuten schmoren, dann aus der Sauce nehmen und in Alufolie gewickelt warm stellen.

Den Bratenfond mit Sherry und Sahne aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Geschmack noch Feigen hinzufügen und mitkochen oder den Rest der Feigen als Garnitur verwenden.

Tip: Nach dem Anbraten kann man die Entenbrust auch im auf 180GradC vorgeheizten Backofen zugedeckt schmoren lassen ca. 10 Minuten.

# *Entenbrust mit Spargel und Schalottenbutter*

## **Zutaten**

2		Entenbrüste
1	kg	Weißer Spargel
4		Schalotten
1	Teel.	Rosmarin, getrocknet
100	Gramm	Butter
		Erdnussöl zum Braten
		Salz
		Pfeffer
		Zucker
		Zitronensaft

## **Zubereitung**

Schälen Sie den Spargel bitte sorgfältig und schneiden Sie die untersten Enden ab. Dann teilen Sie die Spargelstangen in 2 Portionen, würzen mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker, setzen auf jede Portion einige Butterflocken und wickeln jede Portion einzeln fest in Alufolie.

Verschließen Sie die Enden sorgfältig und wickeln Sie dann noch einen Streifen Folie um die Kopfenden der Spargelstangen. Dann geben Sie die Spargelpakete für 25 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen.

Die gesäuberten Entenbrüste würzen Sie mit Salz und Pfeffer und braten Sie dann zuerst von der Hautseite 3 Minuten, danach von der Fleischseite 2 Minuten zusammen mit dem Rosmarin in heißem Öl.

Die gebratenen Entenbrüste geben Sie dann für 6 Minuten zum Spargel in den Backofen.

Die gepellten und in feine Würfel geschnittenen Schalotten schmoren Sie in der Butter glasig und würzen mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft.

# Entenbrust mit Sprossen

## Zutaten

---

FÜR DIE VINAIGRETTE	
100	ml Geflügelbrühe
2	Essl. Aceto Balsamico
2	Essl. Sojasauce
	Salz
1	Prise Zucker
	Weißer Pfeffer
3	Essl. Sesamöl
4	Essl. Keimöl
4	Essl. Sesamkörner
1	Essl. Currypulver

---

FÜR DIE BEILAGE	
300	Gramm Sojabohnensprossen
1	klein. Endiviensalat

---

FÜR DIE ENTENBRUST	
1/2	Ltr. Geflügelbrühe
1	Lorbeerblatt
1	Thymianzweig
1/2	Teel. Weiße Pfefferkörner
2	Entenbrüste a 300g

## Zubereitung

1 Sesamsaat in einer Pfanne anrösten. Currypulver zugeben. Von der Kochstelle nehmen und mit den restlichen Zutaten zu einer Vinaigrette verrühren. 2 Sprossen und einzelne Endiviensalatblätter waschen und gut abtropfen lassen. Salatblätter und Sprossen in eine Schüssel geben, mit 3/4 der Vinaigrette marinieren. Ziehen lassen, bis das Fleisch gegart ist. 3 Brühe mit Gewürzen im Wok zum Kochen bringen. Entenbrüste in einen Siebeinsatz legen. Über der Brühe in etwa 15 bis 20 Minuten dämpfen. 4 Entenbrüste herausnehmen, schräg in Scheiben schneiden und mit den Salatblättern und den Sprossen auf Tellern anrichten. Das Fleisch mit der restlichen Vinaigrette marinieren.



# *Entenbrust mit Süß-Saurer Kruste an Portweinsauce*

## **Zutaten**

70	Gramm	Pinienkerne
125	Gramm	Rosinen
1/2	Bund	Petersilie
2		Zitronen abgeriebene Schale
50	ml	Roter Portwein (1)
1		Schalotte
2		Entenbrüstchen evtl. mehr Je nach Größe
		Salz
		Pfeffer
50	Gramm	Bratbutter
200	ml	Roter Portwein (2) Zum Ablöschen
100	ml	Kräftiger Rotwein
80	Gramm	Butter

## **Zubereitung**

Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe leicht rösten und danach fein mahlen. Die Rosinen und die Petersilie fein hacken. Mit den gemahlene Pinienkernen, der abgeriebenen Zitronenschale und dem Portwein (1) vermischen. Kurz durchziehen lassen.

Die Schalotte schälen und fein hacken. Den Backofen auf 75 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Die Haut der Entenbrüste ablösen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In der Bratbutter zuerst auf der Oberseite

anderthalb Minuten anbraten. Wenden, die Krustenmasse darauf verteilen, gut andrücken und die Entenbrüste auf der zweiten Seite anderthalb Minuten anbraten, dabei fortwährend mit einem Löffel heiße Butter über die Kruste träufeln. Die Entenbrüstchen sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im vorgeheizten Ofen bei 75 Grad 3/4 bis 1 Stunde ziehen lassen.

Im Bratensatz die Schalotte kurz andünsten. Mit dem Portwein und dem Rotwein ablöschen. Um ca 2/3 einkochen lassen. Beiseite stellen.

Den Backofengrill auf 250 Grad schalten und die Entenbrüstchen unmittelbar vor dem Servieren anderthalb bis zwei Minuten leicht überbacken.

Gleichzeitig die Sauce nochmals aufkochen. Die Butter in kleinen Stücken einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Entenbrüstchen schräg aufschneiden. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce umgießen. Sofort servieren.

# *Entenbrust mit Thai-Spargel*

## **Zutaten**

20	Gramm	Mu-Err-Pilze, getrocknet
400	Gramm	Entenbrust
2	Essl.	Ketjab Manis süße Soja-Sauce
2	Essl.	Brauner Zucker
2	Essl.	Obstessig
50	Gramm	Cashewkerne
1	Bund	Frühlingszwiebeln
200	Gramm	Thai-Spargel ersatzweise Grüner Spargel
1		Rote Paprikaschote
2		Möhren
4	Essl.	Sonnenblumenöl

## **Zubereitung**

Mu-Err-Pilze mit heißem Wasser übergießen, quellen lassen. Fleisch in dünne, breite Streifen schneiden und in einer Schüssel mit Ketjab Manis, Zucker und Essig marinieren. Gemüse putzen, waschen und alles, außer dem Thai-Spargel, in längliche Stücke schneiden. Cashewkerne im Wok ohne Fett rösten, herausnehmen. Öl im Wok heiß werden lassen, Fleisch unter Rühren ca. 8 Minuten braten. An den Rand schieben oder herausnehmen. Das Gemüse und die Pilze im Wok braten und mit der Fleischmarinade ablöschen. Bei Bedarf noch etwas Hühnerbrühe zugeben. Fleisch unterrühren und die Nüsse zugeben. Mit Basmati-Reis servieren.

# *Entenbrust mit Thymian-Sabayon*

## **Zutaten**

75	Gramm	Möhren
75	Gramm	Sellerieknolle
125	Gramm	Porree
600	Gramm	Broccoli
		Salz
60	Gramm	Butter
500	ml	Heller Geflügelfond
2		Barbarie-Entenbrüste(à
300		G)
120	Gramm	Schalotten
8	Zweige	Thymian bis 1/4 mehr
800	Gramm	Kartoffeln (mehlig kochend)
150	ml	Schlagsahne
100	ml	Milch
		Weißer Pfeffer
		Muskatnuss (frisch gerieben)
1	Ltr.	Öl zum Fritieren
4		Eigelb (Klasse L)

## **Zubereitung**

1. Möhren, Sellerie und Porree putzen und in sehr feine Streifen schneiden (am besten auf dem Gemüsehobel). Broccoli putzen und in Röschen teilen. In Salzwasser geben und vier Minuten blanchieren. Abschrecken und mit 30 g Butter und 3 El Geflügelfond in einen Topf geben.
2. Die Entenbrüste kalt abwaschen, trockentupfen und die Haut mehrfach über Kreuz einritzen. Die Schalotten pellen und fein würfeln. Mit dem restlichen Geflügelfond und 6 Thymianzweigen auf die Hälfte einkochen lassen und durch ein feines Sieb gießen. Restliche Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.
3. Die Kartoffeln waschen und schälen und in gesalzenem Wasser gar kochen. Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Sahne und die Milche erwärmen und mit der restlichen Butter untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Die Entenbrüste salzen und pfeffern. In einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze

auf der Hautseite 6 - 8 Minuten goldbraun und knusprig im eigenen Fett braten. Wenden und die Pfanne von der Kochstelle nehmen.

5. Die Gemüsestreifen nach Sorten getrennt im 160 Grad heißen Öl jeweils 2 Minuten in der Friteuse knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

6. Die Entenbrüste im vorgeheizten Backofen auf der 1. Einschubleiste von unten 10 Minuten bei 220 Grad fertigbaren (Gas 3-4, Umluft 8 Minuten bei 180 Grad). Aus dem Backofen nehmen und noch 2 Minuten ruhenlassen.

7. Inzwischen den Broccoli erhitzen, salzen und pfeffern. Das Kartoffelpüree eventuell erhitzen. Den Geflügel-Thymian-Fond mit dem Eigelb über dem heißen Wasserdampf cremig-dicklich aufschlagen. Thymianblättchen untermischen, salzen und pfeffern.

8. Die Entenbrüste in dünne Scheiben schneiden und mit dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten. Die Gemüsestreifen auf das Püree legen. Broccoliröschen und den Thymian-Sabayon daneben verteilen.

# *Entenbrust mit Walnuss-Granatapfel-Sauce*

## **Zutaten**

300	Gramm	Möhren
125	ml	Gemüsebrühe
150	Gramm	Basmatireis
2		Entenbrüste
2		Schalotten
50	Gramm	Walnüsse, zerdrückt
200	ml	Entenfond
200	ml	Granatapfelsirup
1		Granatapfel
		Salz, Pfeffer
		Öl, Butter

## **Zubereitung**

Die Möhren schälen, in Scheiben schneiden, in einem Topf mit Öl andünsten, mit Gemüsebrühe ablöschen und weich dünsten. Den Reis kochen.

Die Entenbrüste auf der Hautseite einschneiden und salzen. In einer Pfanne ohne Fett mit der Hautseite nach unten anbraten, dann wenden, kurz Farbe annehmen lassen und im Backofen bei 180 Grad fertig garen (ca. 10 Minuten).

In der Zwischenzeit die Schalotten in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Die zerdrückten Walnüsse zugeben, kurz anbraten und mit dem Entenfond ablöschen. Den Granatapfelsirup zugeben und etwas einkochen lassen. In der Zwischenzeit den Granatapfel halbieren und die Kerne heraus streichen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Granatapfelkerne beifügen.

Unter die Möhren einen Teelöffel Butter mischen und abschmecken.

Die Entenbrust aufschneiden, anrichten und die Sauce angießen. Dazu die Möhren und den Reis servieren.

# *Entenbrust mit Weintrauben*

## **Zutaten**

2		Weibliche Entenbrüste (sind Kleiner als die Männlichen)
		Salz
		Pfeffer
2		Thymianzweige
2		Knoblauchzehen
1	Essl.	Rosa Pfefferbeeren
5	Essl.	Weißwein
400	Gramm	Weintrauben
1	Schuss	Balsamico
2-3	Essl.	Butter

## **Zubereitung**

Weintrauben sind auch ein schmackhafter Begleiter bei einem herzhaften Gericht!

Die Haut der Entenbrüste abtrennen, würfeln und zunächst in der trockenen Pfanne auslassen und langsam knusprig braten. Die Krusteln auf Küchenpapier abtropfen, das Fett abgießen und auffangen - es ist ein fabelhaftes Bratfett!

Zwei Esslöffel davon in der Pfanne lassen, die Entenbrüste darin auf beiden Seiten zuerst kräftig anbraten. Dabei Thymianzweige und Knoblauch mitbraten, die das Bratfett aromatisieren. Dann auf kleinem Feuer langsam nachziehen lassen, dabei immer wieder wenden. Salzen und pfeffern. Zum Schluss in Alufolie wickeln oder zwischen zwei vorgewärmte Teller packen und ruhen lassen.

Die rosa Pfefferbeeren mit Wein tränken und etwas einweichen. Inzwischen die Trauben halbieren, mit einer Messerspitze die Kerne herauspieken. (Man kann sie auch zusätzlich häuten, so schmecken die Trauben noch besser und zarter!)

Die Pfefferbeeren mitsamt dem Wein zufügen. Etwas einkochen, erst dann die Trauben zufügen. Kurz darin ziehen lassen, immer wieder schwenken, bis sie etwas zusammenfallen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die eiskalte Butter in kleinen Stückchen in die Sauce einrühren, bis sich alles cremig verbindet. Mit Balsamico abschmecken. Den Saft, der sich im Folienpaket gesammelt hat, hineinrühren.

Das Fleisch schräg in dünne Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Trauben daneben und darüber verteilen, alles mit der Sauce beträufeln.

Dazu schmeckt ein sahniges Kartoffelpüree! Und ein frischer, junger Rotwein - ein guter, dieses Mal eiskalter Beaujolais, der im Übrigen auch zu all den süßen Beerengerichten erstaunlich gut passt.

# *Entenbrust mit Weizentortillas*

## **Zutaten**

600	Gramm	Entenbrust +/-
2	Essl.	Apfelessig
3	Essl.	Honig
3	Essl.	Dunkle Sojasauce
1	Ltr.	Wasser, +/-
10		Weizentortillas +/-
4		Frühlingszwiebeln
1		Gurke
		Dunkle Sojasauce

## **Zubereitung**

Entenbrust gründlich waschen und trockentupfen. Den Apfelessig mit Wasser, dem Honig und der Sojasauce im Wok oder in einer großen Pfanne verrühren und aufkochen, bis eine Art Sirup entsteht. Entenbrust mit diesem Sirup übergießen und mindestens vier Stunden marinieren.

Backofen auf 240 oC vorheizen.

Entenbrust abtropfen lassen und mit der Brustseite nach oben in einen Bräter legen, etwas Wasser dazugießen. Das Fleisch rund fünfzehn Minuten braten, dann die Temperatur auf 180 oC reduzieren und eine weitere Viertelstunde garen. Wenn nötig, etwas Wasser zufügen.

Weizentortillas nach Anleitung bereitstellen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in schräge Ringe schneiden. Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren, die Kerne mit einem Löffel entfernen und die Gurke in fünf Zentimeter lange Stifte schneiden.

Entenbrust im ausgeschalteten Backofen rund zehn Minuten ruhen lassen, dann schräg in Streifen tranchieren.

Zum Servieren das Entenfleisch sowie das Gemüse in die Weizentortillas verteilen, aufrollen und auf einer Platte anrichten. Dazu die Sojasauce reichen.

# *Entenbrust mit Wurzelgemüse*

## **Zutaten**

2-3		Möhren
1/4		Sellerieknolle
4	klein.	Rote Zwiebeln
2-3		Pastinaken
2-3		Petersilienwurzeln
1		Teltower Rübchen
2	Zweige	Rosmarin
1	klein.	Bund glatte Petersilie
4		Entenbrüste, à circa 150 g
6	Essl.	Olivenöl
2	Essl.	Tomatenmark
3		Lorbeerblätter
300	ml	Rotwein
300	ml	Hühnerbrühe
		Salz und Pfeffer aus der Mühle

## **Zubereitung**

Gemüse waschen, putzen und in circa 2 cm große Würfel teilen. Rosmarin und Petersilie waschen, trockentupfen und verlesen, dann alles fein hacken. Die Entenbrust auf der Hautseite mehrfach schräg einritzen.

Im Bräter das Öl erhitzen und die Gemüsewürfel darin scharf anbraten. Dabei möglichst die Möhren zuerst hineingeben, da sie am längsten garen. Rosmarin, Tomatenmark und Lorbeerblätter dazugeben und mit dem Rotwein löschen. Hühnerbrühe angießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Die Entenbrüste ohne zusätzliches Fett in einer heißen Pfanne auf der Hautseite etwa 4 Minuten anbraten, wenden und weitere 3-4 Minuten braten. Fleisch aus der Pfanne heben und in Alufolie gewickelt etwa 5 Minuten ruhen lassen.

Entenbrust in Scheiben schneiden und im Bräter auf dem Wurzelgemüse gar ziehen lassen. Alles noch mal abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

Für dieses Rezept eignet sich jede Art Wurzelgemüse, je nach Saison, z.B. auch Schwarzwurzeln oder gelbe Rüben.



# *Entenbrust mit Zimtbirnen, Rotweinkohl und Kartoffeln ...*

## **Zutaten**

2		Entenbrustfilets
		Von etwa 160 g
		Jodsalz
		Pfeffer
1	Teel.	Honig
60	ml	Brauner Geflügelfond
160	Gramm	Rotkohl
1	Essl.	Preiselbeeren
		Zimtstange
		Wacholderbeeren
		Rotwein
1		Williamsbirne
		Zimtpulver
5	Gramm	Butter
120	Gramm	Kartoffelnudeln
		(Fertigprodukt
		Kartoffelteig)
5	Gramm	Butterschmalz

## **Zubereitung**

Vorbereitung:

Die Fettseite der Ente mit einem scharfen Messer rautenartig einritzen. Die Innenseite des Filets mit Jodsalz und Pfeffer würzen. Mit Honig anpinseln. Aus Kartoffelteig nach Rezept Kartoffelnudeln herstellen und in Salzwasser kurz abkochen. Birnen der Länge nach halbieren, Stiel und Kerne entfernen und in dünne Spalten schneiden.

Zubereitung

Rotkohl erhitzen und gegebenenfalls mit Rotwein, Gewürzen und Johannisbeergelee nachschmecken. Die Entenbrust in wenig Butterschmalz anbraten, mit etwas braunem Geflügelfond angießen und im vorgeheizten Ofen etwa 18 - 20 Minuten bei 180° C fertig garen. Die abgekochten Kartoffelnudeln in Butterschmalz braten. Die Birnenspalten mit Zimtpulver bestäuben und in Butter vorsichtig braten und mit wenig Bratensaft von der Ente angießen. Nicht zu weich garen. Auf Teller sternförmig Rotkohl, Kartoffelnudeln und Zimtbirnenspalten auflegen. Darauf das tranchierte Entenbrustfilet mit Rosmarinzweig garnieren.

# Entenbrust mit Zitronenreis

## Zutaten

2	Entenbrustfilets (a 250g)
	Chayennepfeffer
	Chilipulver
	Salz
	Pfeffer
280 Gramm	Basmati-Reis
1 Bund	Frühlingsswiebeln (ca. 150g)
4	Schalotten
3	Knoblauchzehen
3 Essl.	Sesamöl
	Kreuzkümmel (Chumin)
5	Zitronenblätter
1	Zitrone (unbehandelt)
2 Essl.	Sherryessig
2	Orangen (Saft)

## Zubereitung

1. Die Entenbrustfilets waschen und trockentupfen, die Haut rautenförmig einschneiden. Auf beiden Seiten mit Chayennepfeffer, Chilipulver, Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne erhitzen. Das Fleisch mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze 7 bis 8 Minuten braten. Wenden und ca. 7 Minuten weiterbraten. Backofengrill einschalten. Entenbrüste mit der Hautseite nach oben auf einen ofenfesten Teller legen. Auf der untersten Schiene in ca. 5 Minuten fertiggrillen. Backofen ausschalten und das Fleisch 10 Minuten ruhen lassen.

2. Basmati-Reis in ein Sieb geben, abspülen und abtropfen lassen. In reichlich Salzwasser ca. 12 Minuten garen. Reis abgießen, abtropfen lassen und beiseite stellen.

3. Frühlingsswiebeln putzen und waschen. Das Grün von 4 Frühlingsswiebeln beiseite legen. Das Weiße in feine Ringe schneiden. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken. Sesamöl in einer großen Pfanne oder Wok erhitzen. Frühlingsswiebelringe, Schalotten und Knoblauch 1 bis 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Reis zufügen und unter Rühren in ca. 10 Minuten knusprig rösten. Mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Zitronenblätter waschen, trockentupfen und in sehr feine Streifen schneiden. Zusammen mit Zitronensaft und -schale unter den gerösteten Reis rühren.

4. Frühlingsswiebelgrün in Ringe schneiden und mit Sherryessig und Orangensaft verrühren. Entenbrustfilets schräg in Scheiben schneiden, mit dem Zitronenreis anrichten. Orangenmarinade darüberträufeln.

# *Entenbrust mit Zuckerrübensauce*

## **Zutaten**

150	Gramm	Entenbrust
1		Grapefruit
500	Gramm	BARILLA Nudeln
300	Gramm	IGLO Prinzessbohnen
500	Gramm	Rote Bete
200	Gramm	Sultaninen
225	Gramm	Zuckerrübenkraut

## **Zubereitung**

Die Nudeln kochen. Die Prinzessbohnen in Wasser blanchieren. Die Entenbrust von ihren Sehnen befreien, das Fett kreuzweise einritzen, sie würzen, auf der Hautseite anbraten und im Ofen bei 220°C zu Ende garen. Etwas Zuckerrübenkraut mit Rotwein und Balsamico einkochen lassen, einige Sultaninen und Butter mit einrühren. Die Entenbrust mit Honig bestreichen und weitergaren lassen. Die Nudeln abgießen und in Butter, Salz, Pfeffer und Muskat nachschwenken. Die Bohnen ebenfalls abgießen und mit Muskat, Salz, Pfeffer, Butter und Kräutern der Provence verfeinern. Die Nudeln mit dem Gemüse auf einem Teller anrichten, die tranchierte Entenbrust darauflegen und mit der Sauce umranden.

# *Entenbrust mit Zuckerschoten*

## **Zutaten**

- 2 groß. Entenbrustfilets mit Haut  
Und Fett
- 400 Gramm Zuckerschoten (Mange-  
Tout,  
Kaiserschoten)
- 5 Essl. Sojasosse  
Pfeffer, Salz

## **Zubereitung**

Mit einem scharfen Messer die fette Haut von den Entenbrüsten lösen und in grobe Stücke zerteilen. Die Zuckerschoten waschen, trocknen und mit dem Daumennagel die beiden Enden abzwicken, eventuell vorhandene Fäden entfernen.

Das Entenbrustfleisch in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. In einer schweren Pfanne die Entenhautstücke bei niedriger Temperatur langsam auslassen, die Hautstücke herausfischen und wegwerfen. In dem Fett die Fleischscheiben schnell anbraten das dauert nur ein bis zwei Minuten. Herausnehmen und warm stellen. In dem Fett, das in der Pfanne verbleibt, die Zuckerschoten unter Rühren knackig garen, dann die Fleischscheiben zugeben, kurz erhitzen und mit Sojasosse und Pfeffer würzen, eventuell ganz, ganz wenig salzen - je nachdem, wie salzig die Sojasosse ist. Ganz heiß servieren, dazu gibt es Reis.

# *Entenbrust mit zwei Paprika-Chutneys*

## **Zutaten**

800	Gramm	Rote Paprikaschoten
800	Gramm	Gelbe Paprikaschoten
3		Barbarie-Entenbrüste
		Salz
		Pfeffer frisch gemahlen
6	Essl.	Öl
100	Gramm	Zwiebeln
40	Gramm	Ingwerwurzel, frisch
15	Gramm	Rote Chilischoten
1	Topf	Koriandergrün
1/2	Essl.	Zucker
3	Essl.	Balsamessig

## **Zubereitung**

Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen. Auf die 2. Einschubleiste von unten in den Backofengrill schieben und 15-20 Minuten grillen (bis die Haut fast schwarz ist).

Herausnehmen, mit einem feuchten Küchentuch bedecken und etwas abkühlen lassen. Anschließend häuten

und in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte der roten und gelben Paprikawürfel mit dem Schneidstab des Handrührers getrennt pürieren.

Die Entenbrüste von der Haut befreien. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte des Öls in einer Pfanne stark erhitzen. Die Entenbrüste hineinlegen und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 7-10 Minuten braten.

Anschließend fest in Alufolie wickeln und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Kurz vorm Servieren das Fleisch quer in dünne Scheiben schneiden, zusammensetzen und in Alufolie wickeln.

Zwiebeln fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Chilischoten entkernen und fein würfeln. Koriandergrün grob hacken.

Restliches Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Ingwer und Chilischoten 10 Minuten unter Wenden darin andünsten. Zucker dazugeben, mit Balsamessig ablöschen. Die Hälfte des heißen Suds über die roten, die andere Hälfte über die gelben Paprikawürfel gießen. Das Ganze mit Salz würzen und abkühlen lassen. Zuletzt die Paprikawürfel und das gehackte Koriandergrün unter die beiden Pürees heben, eventuell mit Korianderblättchen garnieren. Entenbruststreifen auf einer Platte kreisförmig anrichten und mit den Chutneys servieren.

# *Entenbrust mit Zwetschgen-Chutney*

## Zutaten

---

ENTENBRUST	
1	Essl. Muskatblüte (Macis)
2	Essl. Fenchelsaat
1	klein. Unbehandelte Orange
250	ml Geflügelfond
1	Essl. Tannenhonig
2	Essl. Sojasauce
6	Essl. Olivenöl
4	Entenbrüste (à ca. 200 g)
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
	Zitronenmelisse, zum Dekorieren

---

CHUTNEY	
100	Gramm Schalotten
250	Gramm Zwetschgen
250	Gramm Strauchtomaten
2	Rote Chilischoten
2	Essl. Olivenöl
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
	Zucker
2	Essl. Teriyakisauce
1-2	Essl. Rotweinessig
1	Teel. Speisestärke
4	Stiele Zitronenmelisse

## Zubereitung

1. Muskatblüte und Fenchelsaat in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, erkalten lassen und in einem Mörser fein zerstoßen. Orange heiß abspülen, trockentupfen und mit einem Sparschäler schälen. Das Weiße von der Innenseite der Schale entfernen. Schale in einem Sieb kurz heiß abspülen und abtropfen lassen.

2. Für die Marinade in einem Topf den Fond mit Muskat, Fenchel, Orangenschale, Honig, Sojasauce und 3 El Öl bei mittlerer Hitze einmal kurz aufkochen und wieder

erkalten lassen. In der Zwischenzeit die Entenbrüste putzen und mit einem scharfen Messer die Hautseite kreuzweise leicht einschneiden. Das Fleisch mit der Hautseite nach unten in eine Schale legen, mit der Marinade bedecken und über Nacht kalt stellen.

3. Für das Chutney die Schalotten fein würfeln. Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Tomaten waschen, den Strunk keilförmig herausschneiden und in 1/2 cm große Würfel schneiden. Eine Chilischote putzen und in feine Ringe schneiden, die andere abspülen und trockentupfen.

4. Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten bei mittlerer Hitze 2 Minuten andünsten. Zwetschgen zugeben und offen 2 Minuten mitdünsten, dabei mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Tomaten und Chiliringe zugeben und 1 Minute mitdünsten. Teriyakisauce und Essig zugeben und einmal aufkochen. Speisestärke mit wenig Wasser anrühren und das Chutney damit binden. Melisseblätter abzupfen, fein schneiden, untermischen.

5. Entenbrüste aus der Marinade nehmen und trockentupfen. In einer beschichteten Pfanne das restliche Öl erhitzen und die Entenbrüste 2 Minuten auf der Hautseite braten, dabei salzen und pfeffern. Fleisch wenden und 1 Minute weiterbraten. Entenbrüste auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten bei 180 Grad 8 Minuten garen (Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert). Entenbrüste in Alufolie wickeln und 2-3 Minuten ruhen lassen. Inzwischen das Zwetschgen-Chutney leicht erwärmen.

6. Entenbrüste aus der Folie nehmen und in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Zwetschgen-Chutney anrichten und mit Melisse und Chilischote garnieren. Dazu passt Basmatireis mit Zimt.

# *Entenbrust-Pilz-Ragout*

## **Zutaten**

150 Gramm Frische Steinpilze  
100 Gramm Frische Herbsttrompeten  
150 Gramm Eierschwämme  
2 Entenbrüstchen  
1 klein. Zwiebel  
1 Bund Schnittlauch  
2 Essl. Butter  
100 ml Bouillon  
100 ml Weißwein  
100 Gramm Rote Trauben  
1 Essl. Cassisessig  
Oder Himbeeressig  
Salz  
Pfeffer

## **Zubereitung**

Trauben halbieren und entkernen. Pilze rüsten. Das Fett von den Entenbrüstchen entfernen, das Fleisch in Würfel schneiden.

Zwiebel fein hacken, Schnittlauch fein schneiden. Beides in wenig Butter dünsten. Pilze beifügen und kurz mitdünsten, dann aus der Pfanne nehmen.

Das Fleisch in der restlichen Butter anbraten, mit der Bouillon und dem Weißwein ablöschen, kurze Zeit köcheln lassen, mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Traubenhälften und Pilze beifügen, nochmals kurz aufkochen.

Mit Reis oder Teigwaren servieren.



# *Entenbrust Süß-Sauer*

## **Zutaten**

375	Gramm	Möhren
500	Gramm	Stangensellerie Staude
2		Entenbrustfilets (a 300g)
		Weißer Pfeffer
580	ml	Ananas Dose
1	Essl.	Öl
		Salz
125	ml	Chin. Süß-Sauer-Sauce
		Ersatzweise: Asiasauce
1	Teel.	Speisestärke evtl. mehr
1/4	Ltr.	Wasser (1)

## **Zubereitung**

Möhren putzen, schälen und waschen. Evtl. rundherum einkerben und in Scheiben schneiden. Sellerie putzen, waschen und evtl. das zarte Grün beiseite legen. Schräg in Scheiben schneiden. Filets waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Pfeffer würzen.

Ananas abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. Öl erhitzen. Entenbrust darin portionsweise ca. 2 bis 3 Minuten knusprig braun braten. Salzen und herausnehmen.

Möhren und Sellerie im Bratfett andünsten. Mit Wasser (1), 2/3 Ananassaft und Süß-Sauer-Sauce ablöschen. Aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen.

Stärke und übriges Drittel Ananassaft glattrühren und in die Sauce rühren. Aufkochen lassen, bis die Bindung eintritt.

Ananasscheiben halbieren. Mit Entenbrust in der Sauce erwärmen. Abschmecken. Nach Belieben mit Selleriegrün garnieren.

Dazu schmeckt Reis.

Getränk: kühle Weinschorle

# *Entenbrust und Kartoffelrösti auf Dillrahmsoße*

## **Zutaten**

350 Gramm	Kartoffeln (mehlig kochend)
1	Entenbrustfilet (ca. 350 g)
	Salz, Pfeffer
1	Schalotte
80 Gramm	Flusskrebsschwänze (ausgelöst, vorgegart)
1	Bund Dill
125 ml	Weißwein
3	Essl. Sahne
2	Essl. Zitronensaft
	Cayennepfeffer
1	Eigelb (M)
	Muskatnuss
	Öl zum Ausbacken
50 Gramm	Kalte Butter (fein gewürfelt)

## **Zubereitung**

1. Für die Kartoffelrösti Kartoffeln schälen und mit Hilfe eines Gemüsehobels fein reiben. Kartoffeln in ein feines Sieb geben und gut abtropfen lassen.

2. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Entenbrust waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Haut mit einem Messer schräg einschneiden, ohne das Fleisch zu verletzen. Das Filet salzen, pfeffern und mit der Hautseite nach unten in einer ofenfesten Pfanne bei mittlerer Hitze in ca. 5 Minuten knusprig auslassen. Filet umdrehen und mit der Hautseite nach oben ca. 20 Minuten im Backofen auf der mitt-leren

Schiene garen.

3. Schalotte schälen und fein hacken. Flusskrebsschwänze waschen und trockentupfen. Dill waschen, trockenschütteln und die Dillblättchen abzupfen.

4. Schalottenwürfel und Weißwein in einem kleinen Topf erhitzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. 2 EL Sahne und Zitronensaft unterrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Soße warm halten.

5. Kartoffelraspel mit 1 EL Sahne und dem Eigelb mischen. Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. 6 kleine Rösti daraus formen.

6. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelrösti in ca. 5 Minuten knusprig darin ausbacken. Dabei einmal wenden.

7. Butterwürfelchen nach und nach mit einem Schneebesen unter die Weißweinsoße rühren. Flusskrebse und Dill unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8. Entenbrust zum Servieren quer in Scheiben schneiden und mit der Dillrahmsoße und den Kartoffelrösti anrichten.

# *Entenbrustfilet auf Blattsalat*

## **Zutaten**

4		Wildentenbrustfilets
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
1	Teel.	Kräuter der Provence
		Butter oder Margarine zum Braten
40	ml	Weinbrand
2	Essl.	Johannisbeergelee
1	Essl.	Mittelscharfer Senf
2	Essl.	In Scheiben geschnittene Orangenschale
2	Essl.	Grüne Pfefferkörner
1/2	Tasse	Rotwein
1	Becher	Obers (Sahne)
2	Essl.	Obstessig bis 1/2 mehr
1		Orange den Saft
		Außerdem:
300	Gramm	Gemischter Blattsalat
8		Kirschtomaten
1	Bund	Radieschen
1	Bund	Frühlingsswiebeln
	Einige	Tropfen Aceto Balsamico und Olivenöl

## **Zubereitung**

Die küchenfertigen Filets waschen, trockentupfen, mit Salz, Pfeffer Kräuter der Provence würzen und in der Butter oder Margarine je nach Geschmack braten. Die Entenbrustfilets flambieren, in Alufolie wickeln und ziehen lassen. Das Gelee, den Senf, die Orangenschalenstreifen und die Pfefferkörner ins verbliebene Bratfett geben. Mit Rotwein ablöschen und kurz andünsten.

Das Obers (Sahne) angießen und mit der Soße verkochen. Mit Obstessig, Orangensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Blattsalat putzen und anrichten. Die halbierte Tomaten, die in Scheiben geschnittenen Radieschen sowie die kleingeschnittenen Zwiebeln auf dem Salat verteilen. Mit Aceto balsamico und Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Filetscheiben auf dem Salat anrichten. Mit der Pfeffersahne überziehen und servieren.

# *Entenbrustfilet mit Calvados-Soße*

## **Zutaten**

600	Gramm	Entenbrustfilet
2	Essl.	Öl
		Salz
		Pfeffer
50	ml	Calvados
200	ml	Wasser
3		Äpfel, geschälte, in Spalten geschnittene (evtl. Mehr)
125	ml	Klare Hühnerbrühe (Instant), ca.
2	Essl.	Rosa oder grüner Pfeffer (evtl. mehr)
2	Essl.	Soßenbinder (hell) (evtl. Mehr) Worcestersoße Zitronensaft Salz

## **Zubereitung**

Öl in einer Pfanne erhitzen, Entenbrust auf 2 oder Automatik-Kochstelle 8-9 zuerst von der Hautseite 5-6 Min. anbraten. Dann in einem offenen Bräter im vorgeheizten Backofen garen.

Schaltung: 200 - 220°, 2. Schiebeleiste v. u. 180 - 200°, Umluftbackofen 12-15 Minuten

Entenbrust warm stellen. Calvados und Wasser zum Kochen bringen. Apfelspalten darin ca. 3 Min. kochen danach herausnehmen, den Saft zum Bratenfond geben, mit Hühnerbrühe auf 3/8 l auffüllen, Pfeffer dazugeben, alles aufkochen. Soße mit Soßenbinder binden, mit Salz, Zitronensaft, evtl. etwas Calvados und Worcestersosse abschmecken. Äpfel in der Calvadossoße erwärmen. Entenbrust aufschneiden, mit Soße servieren. Dazu schmecken Kartoffelknödel.

# *Entenbrustfilet mit Gemüsestreifen*

## **Zutaten**

125	Gramm	Möhren
125	Gramm	Porree (Lauch)
4	Essl.	Sojasauce
2	Essl.	Reiswein
1		Entenbrustfilet (ca.250g)
		Salz + Pfeffer a.d.M.
1		Knoblauchzehe
25	Gramm	Frischer Ingwer
1		Zitrone ein Stück Schale

## **Zubereitung**

Möhren und Porree waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Mit 2EL Sojasauce und Reiswein mischen und 3Min. in einem geschlossenen Gefäß bei 600Watt dünsten. Danach beiseite stellen.

Das Entenbrustfilet häuten und das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Haut in Streifen schneiden und zwischen zwei Lagen Küchenkrepp bei 600Watt in 5Min. knusprig werden lassen.

Inzwischen die gepellte Knoblauchzehe, den geschälten Ingwer und die Zitronenschale im Mixer zerkleinern. Mit der restlichen Sojasauce mischen und das Fleisch damit einreiben.

Die knusprige Entenhaut zur Seite stellen.

Das Filet auf einem Teller bei 600Watt 2-3Min. garen. In dünne Scheiben schneiden und mit der Haut und dem Gemüse servieren.

# *Entenbrustfilet mit Schalotten-Pfifferlingssauce*

## **Zutaten**

2		Entenbrustfilets
6		Wacholderbeeren
2	Stiele	Thymian
5	Essl.	Pflanzenöl
		Salz
		Frisch gemahlener weißer Pfeffer
250	Gramm	Pfifferlinge (aus der Dose)
200	Gramm	Schalotten
20	Gramm	Biskin Spezial
1/4	Ltr.	Rotwein
125	ml	Fleischbrühe
1	Teel.	Soßenbinder dunkel
		Thymian zum Garnieren

## **Zubereitung**

Die Entenbrustfilets häuten, waschen, trocken tupfen. Die Wacholderbeeren im Mörser fein zerstoßen. Die Hälfte mit dem Öl verrühren. Wacholderöl mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian waschen und die Blättchen zufügen. Die Entenbrustfilets in eine Schale geben, das Wacholderöl darüber gießen und das Fleisch zugedeckt ca. 4 Stunden marinieren.

Die Pfifferlinge abtropfen lassen. Die Schalotten abziehen. Etwas Biskin Spezial in einer Pfanne auf 3 oder

Automatik-Kochstelle 9-12 erhitzen, die Schalotten zufügen und auf 1 oder Automatik-Kochstelle 3-4 zugedeckt ca. 8 Minuten dünsten, die Pfifferlinge zufügen und weitere 10 Minuten dünsten.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und im heißen Biskin Spezial rundherum braun anbraten. Die Schalotten und Pfifferlinge zufügen. Wein und Brühe angießen, restliche zerstoßene Wacholderbeeren zufügen und auf 1 oder Automatik-Kochstelle 3-4 etwa 12 Minuten garen lassen. Filet herausnehmen, in Folie wickeln und beiseite stellen. In die Schalotten-Pfifferlingssauce den Soßenbinder einstreuen, kurz aufkochen und mit den Gewürzen abschmecken.

Zum Servieren die Entenbrustfilets schräg in fingerbreite Scheiben schneiden und mit der Schalotten-Pfifferlingssauce auf vier Tellern anrichten. Mit Thymian garniert servieren.

# *Entenbrustfilet mit Steckrüben und Äpfeln*

## **Zutaten**

4		Entenbrustfilets a 200 g
10		Wacholderbeeren
40	ml	Aquavit
1		Steckrübe a 750 g
50	Gramm	Butter
2	Essl.	Zucker
1/4	Ltr.	Geflügelfond
		Jodsalz
2		Äpfel
1/2	Bund	Majoran
1/2	Essl.	Schwarzer Pfeffer grob

## **Zubereitung**

Die Haut der Entenbrustfilets mit sehr scharfem Messer kreuzförmig einritzen. Wacholderbeeren im Mörser fein zerreiben und mit Aquavit mischen. Fleisch auf der Hautseite damit einreiben.

Steckrübe schälen und gleichmäßig würfeln. Die Butter in einem Topf schmelzen, den Zucker zugeben leicht karamelisieren lassen. Dann Steckrüben zugeben und andünsten. Mit dem Geflügelfond auffüllen, mit Jodsalz abschmecken. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 35 Minuten garen.

Die Entenbrustfilets salzen und mit der Hautseite nach unten in eine trocken vorgeheizte Pfanne legen. Langsam etwa 8 Minuten braten, dann unter mehrmaligem Wenden weitere 10 Minuten braten.

Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden, die Kerngehäuse entfernen. Zu den Steckrüben geben und weitere 10 Minuten garen.

Mit abgezupftem Majoran und Pfeffer herzhaft würzen. Das ausgebratene Entenfett untermischen und zum dünn aufgeschnittenen Fleisch servieren.

Dazu passen Kartoffelpüree und - ein, zwei, viele Aquavit!

# *Entenbrustfilet mit Tomaten-Bananen-Relish (Asia-Snacks)*

## **Zutaten**

---

ENTENBRUSTFILET		
200	Gramm	Entenbrustfilet (ohne Haut)
1		Rote Chilischote
1	Stück	Ingwerknolle (etwa 2 cm)
2	Stangen	Zitronengras
2		Knoblauchzehen
100	Gramm	Erdnusskerne
		Salz
2	Essl.	Mehl
1		Ei
		Öl zum Frittieren

---

TOMATEN-BANANEN-RELISH		
300	Gramm	Bananen
1		Limette
350	Gramm	Tomaten
1-2	Teel.	5-Gewürze-Pulver
1/2	Bund	Koriander

## **Zubereitung**

Für das Entenbrustfilet: Entenbrustfilet abspülen und trocken tupfen. Eventuell Häutchen entfernen. Entenbrust schräg in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel legen. Chilischote entkernen, abspülen und sehr fein hacken (mit Gummihandschuhen arbeiten). Ingwer schälen und fein reiben. Zitronengras putzen und fein hacken. Knoblauch putzen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Chili, Ingwer, Zitronengras und Knoblauch verrühren und auf die Entenbrustscheiben streichen. Abdecken und 1 Stunde kühl stellen.

Erdnusskerne mit dem Stabmixer hacken. Entenscheiben salzen (Würzmischung dran lassen) und panieren: nacheinander in Mehl, verschlagenem Ei und Nüssen wälzen. Kruste gut andrücken. Ausreichend Frittieröl in einer Pfanne erhitzen (es hat die richtige Temperatur, wenn sich an einem in das heiße Öl getauchten Holzspieß kleine Bläschen bilden) und die Entenscheiben darin von beiden Seiten schwimmend



goldgelb frittieren. Herausnehmen, abtropfen lassen und in die Fettpfanne des Backofens legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 in etwa 5 Minuten fertig garen.

Für das Tomaten-Bananen-Relish: Bananen schälen, quer und längs halbieren und in diagonale Streifen schneiden. Mit Limettensaft beträufeln. Abgespülte Tomaten halbieren, Kerne und Trennwände herauslösen. Tomaten in Würfel schneiden und zu den Bananen geben. Mit 5-Gewürze-Pulver und Salz abschmecken. Koriander abspülen, trocken tupfen. Blätter abzupfen und unter das Relish heben. Die Entenbrustscheiben auf dem Tomaten-Bananen-Relish anrichten.

Tipp: Dieses Gericht wird durch die Nüsse recht kalorienreich. Deshalb sollten Sie dazu leichtere Gerichte auswählen.

Dazu: Sojasoße oder Ketjap Manis zum Eintunken.

# *Entenbrustfilets mit Schalottensauce*

## **Zutaten**

350 Gramm Schalotten  
4 Entenbrustfilets (a 350 g)  
250 ml Schlagsahne  
250 Gramm Creme fraiche  
Grobes Salz  
Schwarzer Pfeffer gestoßen

## **Zubereitung**

1. Die Schalotten pellen und in sehr feine Ringe schneiden. Die Haut der Entenbrustfilets mit einem sehr scharfen Messer etwa 3 mm tief rautenförmig einritzen
2. Eine große Pfanne leicht erhitzen, die Entenbrüste mit der Haut nach unten hineinlegen und bei mittlerer Hitze in 8-10 Minuten das Fett auslassen. Entenbrustfilets wenden, etwa 1 Minute braten und anschließend mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Mit Alufolie bedeckt im etwa 50 Grad heißen Ofen ruhenlassen.
3. Das Entenfett (bis auf etwa 2 El) aus der Pfanne gießen (Fett anderweitig verwenden). Schalotten hineingeben und unter häufigem Rühren bei starker Hitze in 5-7 Minuten goldgelb braten. Sahne und Creme fraiche dazugeben , aufkochen und etwa 2 Minuten bei starker Hitze cremig einkochen lassen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Entenbrustfilets mit einem sehr scharfen Messer längs in je 6-8 dünne Scheiben schneiden, die Sauce auf vier Teller verteilen. Die Entenscheiben darauflegen und mit grobem Salz und gestoßenem schwarzem Pfeffer bestreut servieren.

# Entenbrustsalat - Lap Ped

## Zutaten

501	Gramm	Entenbrust mit Haut
4		Knoblauchzehen
1	Stück	Galgant, 2-3 cm Lang (*)
3		Korianderzweige
2		Schalotten
3		Zitronenblätter, evtl. 1/3 Mehr (*)
2		Frühlingsswiebeln
3	Essl.	Reis (*)
2		Zitronen
2	Essl.	Fischsauce, evtl. die Hälfte mehr (*)
1	Prise	Chilipulver

---

### AUSSERDEM

1	Kopf	Blattsalat (nach Wahl)
---	------	------------------------

## Zubereitung

Die Entenbrust auf beiden Seiten 10-12 Minuten grillen. Abkühlen lassen, das lauwarme Fleisch fein hacken. Den Knoblauch schälen, den Galgant putzen und beides sehr fein hacken. Korianderzweige waschen, trockentupfen und die Blätter abzupfen. Die Schalotten schälen. Korianderblätter, Zitronenblätter und Schalotten fein hacken. Frühlingsswiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Den Reis in einer Pfanne trocken rösten, bis er braun wird. Dann im Mörser zerstoßen. Alle Zutaten gut miteinander vermischen, mit den Frühlingsswiebeln garnieren. Den Salat waschen und trockentupfen. Den Entensalat zum Verzehren in die

Salatblätter wickeln. Nitaya: Der Salt kann auch mit frischem Gemüse wie Gurke, Thai- Auberginen (\*) oder Chinakohl serviert werden. Zum Nachwürzen kann man auch frische Chilischoten, Koriander- und Pfefferminzblätter anbieten. (\*) Galgantwurzel: Sie ist eine Verwandte des Ingwers und wird auch Laoswurzel genannt. Die frischen Triebe haben rosa Spitzen und eine durchscheinende Haut. Galgant hat einen kräftigen, markanten Geschmack und ist in der Thai-Küche nicht wegzudenken. Frischen Galgant vor der Zubereitung waschen und putzen. Nur schälen, wenn die Wurzel nicht mehr ganz so frisch ist. Galgantwurzel ist auch getrocknet und in pulverisierter Form im Handel erhältlich. (\*) Zitronenblätter: Es handelt sich um die Blätter des Kaffir-Zitronenbaumes. Sie werden frisch in feinste Streifen geschnitten und über die Speisen gestreut. Bei Currys werden sie als Ganzes mitgekocht. Diese hocharomatischen Blätter sind durch nichts zu ersetzen. Sie sind in Asienläden frisch im Angebot. (\*) Reis, geröstet: Ungegerarter Klebreis wird ohne Fett in einer Pfanne erhitzt, bis er goldbraun ist. Abgekühlt gibt man ihn in einen Mörser und zerstoßt ihn grob. (\*) Fischsauce: Eine Mischung aus fermentierten Anchovis, Wasser und Salz. Diese Sauce ist ein Universalgenie in der Thai-Küche. Kaum ein Gericht ohne Nam Pla. Der gewöhnungsbedürftige Geruch verliert sich beim Kochen. Die Fischsauce ersetzt in der thailändischen Küche weitgehend das Salz.

# *Entenbrustsalat (Rainer Sass)*

## **Zutaten**

2		Barbarie-Entenbrüste
		Salz und Pfeffer
1	Teel.	Getr. Thymian
		Olivenöl
1		Radicchio
1		Chicoree
100	Gramm	Feldsalat oder Kopfsalat
1		Mango
1		Orange
1		Granatapfel
2		Feigen
		Walnussöl
1		Chilischote
50	Gramm	Pinienkerne
1/2	Tasse	Olivenöl
100	ml	Orangensaft
2-3	Essl.	Walnussöl

## **Zubereitung**

Zubereitung: Die Haut der Entenbrust kreuzweise einschneiden, die ganze Brust salzen, pfeffern und mit getr. Thymian bestreuen. In Olivenöl auf der Hautseite erst scharf anbraten, dann die Temperatur reduzieren und insgesamt 10 Minuten braten, dabei einmal wenden.

Salate waschen, trocknen und in feine Streifen schneiden. Mangos schälen, vom Kern befreien. Granatapfelkerne ausbrechen, Chili klitzeklein schneiden. Mangos, Feigen und Orangen in gleichgroße Stücke schneiden. Das Obst mit dem Salat mischen.

Für die Vinaigrette Orangensaft, Olivenöl und Walnussöl verrühren. Den Salat mit Vinaigrette vermischen.

Die Entenbrust in feine Scheiben schneiden und mit gerösteten Pinienkernen (ohne Fett) servieren.

Dazu passt ein Winzersekt, Schampus oder eine Riesling Spätlese.

# *Entenbrustscheiben auf Röstkartoffeln*

## **Zutaten**

1	Dose	Aprikosen
1		Avocado
200	Gramm	Entenbrust
4		Kartoffeln
3		Möhren
1	Pack.	Rucola
1		Zwiebel

## **Zubereitung**

Die Möhren in kleine Scheiben schneiden (oder in Blumenform bringen) und in Salzwasser mit etwas Butter blanchieren. Die Entenbrust vom überlappenden Fett befreien und den Rest des Fettes kreuzweise einritzen, mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne anbraten und dann im Ofen fertigbaren. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, mit Kräutern der Provence würzen und mit Zwiebelwürfeln in einer Pfanne braten. Eine Hälfte des Ruccola fritieren und die andere Hälfte mit Olivenöl, Balsamico, Pfeffer und Salz marinieren. Die Kartoffeln auf einen Teller geben, mit dem Salat bedecken, darauf die Entenbrust legen und mit fritiertem Ruccola garnieren.

# *Entenbrustscheiben in Kokosmilch mit Gemüse*

## **Zutaten**

3	Entenbrustfilets
2	Öl
1	Currypaste, gelb
3	Frühlingszwiebeln
3	Knoblauchzehen
30	Ingwer
150	Möhren
100	Goabohnen
150	Bambus
3	Sojasauce
165 ml	Kokosmilch (Minidose)

## **Zubereitung**

Erst alles vorbereiten, pfannenrühren ist angesagt!

1. Falls vorhanden, die Haut von der Entenbrust ziehen, in dünne Scheiben schneiden und in der Sojasauce marinieren. (Die Haut kann in einer separaten Pfanne kross gebraten werden, und später in kleine Würfel geschnitten, über das Gericht gestreut werden.) 2. Die

Zwiebeln in nicht zu schmale Ringe schneiden, die Knoblauchzehen abziehen und würfeln.

3. Die Möhre waschen, dünn schälen und in Stifte schneiden. Die Goabohnen waschen, die Enden abschneiden und in mundgerechte Stücke teilen.

4. Den Bambus würfeln.

5. Das Öl mit der Currypaste in Minute erhitzen und dabei rühren. Dann die Zwiebel, den Knoblauch und Ingwer dazugeben und 1 Minute unter Rühren anbraten.

6. Dann die Möhren unterrühren, 2 Minuten garen, dabei öfter rühren. Danach die Goabohnen dazugeben unter wieder 2 Minuten rühren. Dann den Bambus unterrühren und wieder alles 2 Minuten unter Rühren garen. Das Gemüse herausnehmen.

7. Die Entenbruststreifen abtropfen lassen, die Marinade aufbewahren, in den Topf geben und bei starker Hitze anbraten, und unter Rühren ca. 4 Minuten garen lassen, dann die Hitze runternehmen, das Gemüse dazugeben, Marinade und Kokosmilch dazu, einmal aufkochen lassen.

Dazu gibt es Reis.

# *Entenbrustspießchen an Aprikosen- Ingwer-Sauce*

## **Zutaten**

- 2 Entenbrüstchen a je 250 g
  - 1 Essl. Maiskeimöl
  - Salz
  - Pfeffer
  - 1 Zweig Koriander
- 

## SAUCE

- 300 Gramm Reife Aprikosen
- 250 ml Trockener Sherry
- 1 klein. Stück Ingwerwurzel
- 1 Peperoncino halbiert
- 1 Essl. Akazienhonig
- 1 Essl. Reisessig

## **Zubereitung**

Für die Sauce die Aprikosen halbieren und entsteinen. Je nach Größe ganz lassen oder noch einmal teilen. In einer weiten Pfanne Sherry, Ingwer und Peperoncino aufkochen und die Aprikosen darin kurz pochieren. Herausnehmen und beiseite stellen. Honig beifügen, Sud zur Hälfte einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Reisessig abschmecken. Aprikosen beifügen und Sauce beiseite stellen.

Die Entenbrüste der Länge nach in 4 bis 5 Streifen schneiden. Mit der Schnittfläche nach oben (breite Seite) auf Holzspießchen auffädeln. Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Grillpfanne erhitzen, die Spießchen unter Wenden kurz braten.

Die Aprikosensauce dazu servieren. Mit Koriander garnieren.

Tip: nach Belieben einen Teil der Aprikosen mit der Saucenflüssigkeit pürieren.

# *Entenbrustspitzen im Haselnussmantel*

## **Zutaten**

1		Artischocke
1	Becher	Crème double
1	Pack.	Blattspinat
1	Pack.	Austernpilze
200	Gramm	Entenbrust
1	Pack.	Haselnüsse
1	Pack.	Trockenobst
1		Fläschchen Sherry
1		Zwiebel rot

## **Zubereitung**

Die Haut von der Entenbrust entfernen. Die Ente in Tranchen schneiden, würzen, in Mehl, einem Ei und gemahlene Haselnüsse wenden und in einer Pfanne anbraten. Die Haut separat in derselben Pfanne knusprig braten. Für die Orangenspätzle aus 3 EL Mehl, zwei Eiern und etwas Saft von der Orange (in diesem Fall vom gegnerischen Team geliehen) einen Spätzleteig herstellen, diesen dünn auf ein Brett streichen und in einen Topf mit kochendem Wasser schaben, dann ein paar Minuten garen lassen. Den Blattspinat zupfen, die Pilze kleinschneiden und beides in Butter anschwitzen.



# *Entenbruststreifen an Honig-Balsamico-Sauce*

## **Zutaten**

600	Gramm	Entenbrüstchen
1 1/2	Essl.	Honig
5	Essl.	Balsamico-Essig
250	Gramm	Champignons
50	Gramm	Pancetta luftgetrockneter Speck
6		Knoblauchzehen
1	groß.	Rosmarinzweig
		Salz
		Pfeffer
2	Essl.	Olivenöl evt. die Hälfte Mehr
150	ml	Weißweinessig
1 1/3	Essl.	Butter

## **Zubereitung**

Den Backofen auf 70GradC vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Die Haut und die Fettschicht der Entenbrüstchen entfernen und das Fleisch in kleinfingergroße Streifen schneiden.

Honig und Balsamicoessig verrühren. Die Entenbruststreifen etwa 10 Minuten darin marinieren.

Inzwischen die Champignons rüsten und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Den Speck oder Pancetta in Streifen, den Knoblauch in Scheibchen schneiden. Die Rosmarinnadeln vom Zweig streifen.

Die Entenbruststreifen gut abtropfen lassen, restliche Marinade beiseitestellen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Olivenöl 1 1/2 - 2 Minuten braten \*. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und bei 70GradC 15-20 Minuten nachgaren lassen.

Im Bratensatz den Speck oder Pancetta leicht anrösten. Champignons, Knoblauch und Rosmarin beifügen und kurz mitbraten. Mit dem Weißwein sowie der Marinade ablöschen. So lange einkochenlassen, bis noch etwa 50 ml übrig sind (Angabe bezogen auf 4 Portionen).

Am Schluss die Butter in die leicht kochende Sauce geben und diese mit Pfeffer sowie, wenn nötig, mit etwas Salz abschmecken. Über die Entenbruststreifen geben und diese sofort servieren.

Dazu passt Ausgebackene Tomaten Zucchini in Bierteig Neue Kartoffeln mit Frühlingszwiebeln Tomaten-Kräuter-Polenta Italienisches Kartoffelpüree

# *Entenbruststreifen auf Ingwer- Aprikosen-Soße*

## **Zutaten**

3		Artischocken klein
1	Pack.	Aprikosen getrocknet
150	Gramm	Entenbrust
1	Becher	Frischkäse : - Philadelphia
1	Bund	Frühlingszwiebeln
3		Kartoffeln
2		Kiwis
1		Ingwerknolle
1	Pack.	Mandeln geschält
1		Radicchio

## **Zubereitung**

Das Entenbrustfilet in Streifen schneiden, würzen und in einer Grillpfanne in Olivenöl anbraten. Die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden, in Brühe garen, die geschnittenen Frühlingszwiebelknollen dazugeben, abgießen und in Butter nachschwenken. Das Frühlingszwiebelgrün im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und beim Anrichten dekorativ auf den Entenbruststreifen anrichten. Für die Soße den Ingwer in feine Würfel schneiden, in Olivenöl anschwenken, mit Rotwein und Brühe ablöschen, einkochen, die fein geschnittenen Aprikosen dazugeben und mit kalt angerührter Stärke binden.

# *Entenbrust mit Pfifferling-Soße*

## **Zutaten**

---

		FÜR 4 PORTIONEN
2		Entenbrustfilets
6		Wacholderbeeren
2	Stiele	Thymian
5	Essl.	Öl
		Salz
		Pfeffer
250	Gramm	Pfifferlinge
200	Gramm	Schalotten
20	Gramm	Bratfett
1/4	Ltr.	Rotwein
125	ml	Fleischbrühe
1	Teel.	Dunkler Soßenbinder
		Thymian zum Garnieren

## **Zubereitung**

Entenbrustfilets häuten, waschen, trockentupfen. Wacholderbeeren im Mörser fein zerstoßen. Die Hälfte davon mit dem Öl verrühren. Wacholderöl mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian zugeben. Entenbrustfilets in eine Schale geben, mit Wacholderöl übergießen, zugedeckt 4 Stunden marinieren. Pfifferlinge putzen, abbrausen, abtropfen lassen. Schalotten schälen. Fleisch aus der Marinade nehmen, trockentupfen, im heißen Fett braun anbraten. Schalotten und Pilze zugeben, leicht anbraten. Wein und Brühe angießen, restliche Wacholderbeeren zufügen. Alles aufkochen, bei milder Hitze 12 Minuten weitergaren. Fleisch herausnehmen, in Folie 5 Minuten ruhen lassen. In die Soße Soßenbinder streuen, aufkochen, abschmecken. Fleisch in Scheiben schneiden, mit der Soße anrichten. Mit Thymian garnieren. Dazu kleine Kartoffelpuffer reichen. Als Menüvorschlag Vorspeise: Forellenmousse Hauptspeise: Entenbrust mit Pfifferling-Soße Nachspeise: Honig-Safran-Birnen

# *Entenconfit*

## **Zutaten**

- 1 Ente entbeint, Fleisch  
Klein gewürfelt
- 2 Zwiebeln fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen dito
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Kardamom
- 1 Prise Nelke
- 1 Prise Piment
- 1 Teel. Thymianblättchen
- 500 ml Rotwein
- 1/2 Zitrone abgeriebene Schale
- 1 Teel. Schwarzer Pfeffer
- Salz
- Olivenöl

## **Zubereitung**

Entenfleisch, Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anrösten. Mit Rotwein ablöschen und mit den Gewürzen (bis auf das Salz) und Kräutern abschmecken. Während etwa 20 Minuten weichkochen (länger je nach Ente).

Dann mit Salz abschmecken und alles in eine Pastetenschale füllen.

Mit einer langen Gabel immer wieder in die Masse stochern, so dass das Fett an die Oberfläche treten kann. Darauf achten, dass das Confit sorgfältig mit der Fettschicht abgedeckt ist, die es konserviert.

# Entencurry

## Zutaten

6		Entenbrustfilets (1,5 kg)
2	Essl.	Zitronensaft
4		Kardamomkapseln
2	Teel.	Koriandersaat
10		Schwarze Pfefferkörner
4		Nelken
1		Zimtstange
5	cm	Zerbrösel
1/2	Teel.	Kurkuma
3		Rote chilischoten
30	Gramm	Ingwerwüzel
200	Gramm	Rote Zwiebeln
6		Knoblauchzehen
6	Essl.	Öl
1	Teel.	Currypulver, mittelscharf
375	ml	Hühnerbrühe
400	ml	Kokosmilch
		Salz
120	Gramm	Cashewkerne, ungeröstet
200	Gramm	Backpflaumen
1	Teel.	Senfkörner, schwarz

## Zubereitung

Die Haut der Entenbrüste abschneiden. Das magere Brustfleisch quer in 1/2 cm dünne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft mischen. Die Kardamomsamen aus der Schale brechen und mit Koriander, Pfefferkörnern, Nelken und Zimt mahlen oder im Mörser fein zerstoßen. Kurkuma dazugeben. Die Chilischoten entkernen und sehr fein würfeln. Den Ingwer schälen und fein reiben. Zwiebeln und Knoblauch pellen, die Zwiebeln fein würfeln, den Knoblauch durchpressen. 4 EL Öl in einem Schmortopf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch unter Wenden etwa 10 - 12 Minuten kräftig darin anbraten, bis die Zwiebeln leicht gebräunt sind. Gemahlene Gewürze, Chilischoten, Ingwer und Currypulver unter das Zwiebelgemisch rühren und mit Hühnerbrühe aufgießen. Die Mischung wieder zum Kochen bringen, die

Kokosmilch dazugeben, salzen und warmhalten. Die Cashewkerne längs halbieren und ohne Fett goldbraun rösten. Die Backpflaumen vierteln. Die schwarzen Senfkörner in einer trockenen, sehr heißen Pfanne rösten, bis sie springen. Dabei die Pfanne leicht rütteln und zudecken. Das restliche Öl in einer großen Pfanne sehr heiß werden lassen. Die Entenbrust portionsweise 1 Minute darin braten, zwischendurch wenden. Mit der Schaumkelle herausnehmen und in die heiße Kokos-Gewürzmischung geben. Cashewkerne, Backpflaumen und Senfkörner ebenfalls dazugeben und vorsichtig untermengen. Salzen und sehr heiß servieren. Die Entenhaut würfeln und in einer trockenen Pfanne ausbraten. Die knusprigen Würfel auf Küchenpapier abtropfen lassen und zum Entencurry servieren.

Dazu Basmatireis und Raita (Zubereitung auf der Basis von Sahnejoghurt, mildert die Schärfe der indischen Gerichte)

# *Entencurry - Kalee Ped*

## **Zutaten**

200	Gramm	Entenbrust in dünne Scheiben geschnitten
		Salz
		Pfeffer
4		Getrocknete Chilis 15 Minuten eingeweicht und Abgetropft
6	klein.	Schalotten
250	ml	Kokoscreme
2	Essl.	Fischsauce
1	Teel.	Zucker
1	Teel.	Madras-Currypulver
250	Gramm	Kartoffeln in kleine Würfel geschnitten

## **Zubereitung**

Die Entenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

Im Mörser die Chilis und die Schalotten zu einer Paste verarbeiten.

In einer schweren, tiefen Pfanne die Kokosnusscreme erhitzen und die Paste einrühren. Weiterrühren, bis sich ein intensives Aroma entwickelt hat, dann die Entenscheiben hinzufügen und nochmals gut unrühren. Die Fischsauce und das Currypulver zufügen und erneut umrühren. Die Kartoffelwürfel unterheben.

Den Deckel auflegen und das Curry bei milder Hitze köcheln lassen, bis die Kartoffelstücke knapp gar und noch bissfest sind. Das dauert maximal 10 Minuten. Das Curry in eine Schüssel geben und servieren.

# *Entencurry mit Pappadam*

## **Zutaten**

---

		ENTENCURRY MIT PAPPADAM
2		Barbarie-Entenbrüste (à 350 g)
300	Gramm	Zwiebeln
2		Rote Paprikaschoten
3		Frische rote Chilischoten
150	Gramm	Frühlingszwiebeln
300	Gramm	Möhren
50	Gramm	Mandelblättchen
6		Kardamomkapseln
3		Pimentkörner
1	Essl.	Kreuzkümmel
1	Essl.	Paprikapulver (rosenscharf)
3	Essl.	Olivenöl
		Salz, Pfeffer
2	Essl.	Curry-Mischung (siehe Zutaten unten)
400	ml	Geflügelfond
12		Pappadam (Asialaden)
		Öl zum Ausbacken
1	Teel.	Speisestärke

---

		CURRY-MISCHUNG
2		Kardamomkapseln
1	Teel.	Kurkuma
3	Essl.	Currypulver (mild)
1	Teel.	Paprikapulver (rosenscharf)
1	Teel.	Kreuzkümmelsaat
1	Teel.	Bockshornklee
1/2	Teel.	Zimtpulver

## **Zubereitung**

1. Für die Currymischung Kardamomsamen aus den Kapseln lösen, mit den übrigen Gewürzen ohne Fett in einer Pfanne 20 Sekunden bei mittlerer Hitze unter ständigem

Rühren rösten. Mischung abkühlen lassen, in einen Mixer geben und sehr fein mahlen. Bis zur Verwendung in ein dunkles Schraubglas füllen.

2. Mit einem scharfen Messer die Haut von den Entenbrüsten schneiden, auf ein Blech legen und 30 Minuten einfrieren. Fleisch in 12 cm große Würfel schneiden, zugedeckt beiseite stellen.

3. Zwiebeln pellen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Paprika putzen, vierteln, entkernen. Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und unter dem Backofengrill auf der 2. Einschubleiste von unten so lange grillen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Paprika in einen Gefrierbeutel geben und 5-10 Minuten ausdämpfen lassen. Dann häuten und in 4 cm große Rauten schneiden. Chilischoten waschen, längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in 1 cm breite Ringe schneiden. Möhren schälen und auf einer Haushaltsreibe grob raspeln.

4. Mandelblättchen grob hacken. Kardamomsamen aus den Kapseln lösen, mit Pimentkörnern und Kreuzkümmel in einem Mörser fein zerstoßen und mit Mandelblättchen und Paprikapulver in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 1 Minute rösten.

5. Das Öl in einem flachen Topf erhitzen. Die Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, im Öl bei starker Hitze 1-2 Minuten rundherum anbraten, herausnehmen und auf einem Blech auskühlen lassen.

6. Zwiebeln im Bratfett bei mittlerer Hitze 5-6 Minuten braten. Mit der Curry-Mischung bestreuen und weitere 1-2 Minuten braten. Mit dem Geflügelfond und 200 ml Wasser auffüllen und 10 Minuten kochen. Möhren dazugeben und weitere 5 Minuten kochen.

7. Die Entenhaut der Länge nach vierteln, danach in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Haut auf ein Blech legen und unterm vorgeheizten Backofengrill 6 Minuten grillen, bis sie knusprig ist. Haut in einem Sieb abtropfen lassen. Pappadams portionsweise im heißem Fett von beiden Seiten kurz ausbacken.

8. Das Currygemüse erhitzen, das Entenfleisch unterheben und 6 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Frühlingszwiebeln, Paprikarauten und Chili dazugeben und 1 Minute kochen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren, in die Flüssigkeit geben und 1 Minute kochen. Entencurry auf vorgewärmte Teller geben und sofort mit der Entenhaut servieren.



# *Enteneintopf mit Klößen*

## **Zutaten**

1		Ente 4-5 Pfund
1	Teel.	Ingwerwurzel geschält und Sehr fein gehackt Salz und Schwarzer Pfeffer f.a.d.M.
2	Essl.	Trockener Sherry
4	Scheiben	Inwerwurzel 2,5 cm groß Geschält
1	groß.	Frühlingsswiebel
100	Gramm	Schinken in Scheiben
225	Gramm	Bambussprossen in 2,5cm Lange Stücke geschnitten Salz

---

### KLÖSSE

225	Gramm	Mehl
225	ml	Wasser
450	Gramm	Schweinehackfleisch
100	Gramm	Garnelen geschält, Darm Entfernt
175	Gramm	Weißkraut feingehackt
2	Scheiben	Inwerwurzel 2,5cm groß Geschält
1		Frühlingsswiebel fein Gehackt
2	Essl.	Helle Sojasauce
2	Essl.	Trockener Sherry
1/2	Teel.	Zucker
1	Essl.	Sesamöl
1	Essl.	Maismehl aufgelöst in
3	Essl.	Wasser Schwarzer Pfeffer f.a.d.M. Mehl

## Zubereitung

Fett aus dem Innern der Ente entfernen, Bürzel und überstehende Haut am Hals wegschneiden. Ente abspülen und gut trocknen. Ingwer, Salz und schwarzer Pfeffer mischen und die Ente innen und außen gut damit einreiben. Eine Stunde ruhen lassen.

Ente in eine große Kasserole geben, Sherry, Ingwerscheiben und Frühlingsswiebel dazugeben und zugeseckt bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, damit die Ente nicht anbrennt. Hitze soweit reduzieren, dass die Ente nur sanft köchelt. Zugedeckt drei Stunden köcheln lassen.

Für die Klöße Mehl in eine große Schüssel geben und nach und nach mit einem Holzlöffel kochendes Wasser einrühren. Dabei nicht vom merkwürdigen Aussehen der Masse irritieren lassen.

Hackfleisch in einer zweiten Schüssel mit dem Löffel zerteilen. Garnelen der Länge nach halbieren und in acht Millimeter große Stücke schneiden. Dann mit dem Schweinehackfleisch mischen.

Weißkrautblätter längs in schmale Streifen schneiden und quer würfeln. Fein hacken, mit dem Salz mischen und fünf Minuten ruhen lassen. Ausdrücken und zur Fleischmischung geben. Restliche Zutaten außer dem Mehl ebenfalls zum Fleisch geben. Rühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Mischung in 16 Portionen teilen.

Teig einige Minuten weich und glatt kneten wenn nötig mit Mehl bestäuben. Zu einer 40 Zentimeter langen Tolle formen und mit einem scharfen Messer in 2,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit Ober- und Unterseite in Mehl tauchen und mit den Handflächen zu kleinen, runden Kuchen formen. Danach zu runden Teighüllen von 10 Zentimeter Durchmesser ausrollen.

Eine Teighülle auf die Handfläche legen und mit der anderen Hand eine Portion der Füllung daraufgeben. Mit einem Tafelmesser verteilen dabei ringsherum einen Tand von einem Zentimeter lassen. Teighülle hochschlagen, so dass der Rand in der Mitte hochsteht fest zusammendrücken, um ein 'Körbchen' zu formen. Mit dem Messerrücken etwa 10 Einbuchtungen in jedes Körbchen drücken, damit die Füllung gut verteilt bleibt. Klöße auf einen Teller legen und bei mittlerer Hitze 20 Minuten dämpfen. Beiseite stellen.

Nach drei Stunden Kochzeit Fett von der Kasserolle abschöpfen und weggießen. Schinken, Bambussprossen und Klöße hineingeben. Zugedeckt noch einmal fünf bis zehn Minuten köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.

In der Kasserole servieren. Gäste bedienen sich selbst und reißen mit den Stäbchen Fleischstücke von der Ente ab. Wenn die Gäste im Gebrauch der Stäbchen unsicher sind, Entenfleisch in der Küche von den Knochen lösen, in Stücke schneiden und vor dem Servieren noch einmal im Fond aufkochen. Am Tisch für jeden Gast in ein Suppenschalchen füllen.

# *Entenfleisch mit Paprika*

## **Zutaten**

500	Gramm	Entenfleisch ohne Haut
2		Eiweiß
		Salz
2	Essl.	Maisstärke
1		Grüne Paprikaschote
1		Rote Paprikaschote
2		Lauchzwiebeln
		Erdnuss- oder Maisöl zum Braten
5	Essl.	Hühnerbrühe
1	Prise	Zucker
1	Essl.	Reiswein oder Sherry
		Salz
		Pfeffer
		Sesamöl

## **Zubereitung**

Entenfleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Eiweiß, Salz und 1 EL Maisstärke verrühren und mit dem Fleisch vermischen. Paprikaschoten waschen, längs halbieren, Stiele, Samen und das Weiße entfernen. In dünne Streifen schneiden. Lauchzwiebeln in Röllchen schneiden.

Öl im Wok oder in einer Pfanne erhitzen, die Entenwürfel ungefähr 3-4 Min braten, herausnehmen. Wieder etwas Öl erhitzen, die Paprikastreifen und Lauchzwiebeln unter Rühren 2 Min braten. Hühnerbrühe, Zucker und Reiswein dazugeben und weiterrühren. Vorgebratenes Fleisch hineingeben, kurz unter Rühren miterhitzen und mit 1 EL in Wasser angerührter Maisstärke andicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein paar Spritzer Sesamöl darüberträufeln.

Herausnehmen und auf vorgewärmter Platte anrichten.

# Entenfrikadellen mit Blaukraut

## Zutaten

4		Entenkeulen mit Haut, Entbeint
1		Zwiebel, fein geschnitten
300	Gramm	Blaukraut, in feine Streifen Geschnitten
3	Essl.	Balsamico
250	ml	Rotwein, trocken
1		Mürber Apfel (z. B. Boskop)
1		Lorbeerblatt
2	Essl.	Preiselbeeren
1		Brötchen vom Vortag
	Etwas	Milch zum Einweichen
2		Schalotten, fein geschnitten
1		Knoblauchzehe, fein gehackt
1/4	Bund	Petersilie, fein gehackt
1/4	Ltr.	Kalbsfond
1	Essl.	Kalte Butter Salz, Pfeffer Butterschmalz, Öl

## Zubereitung

Die Zwiebel in einem Topf mit Butterschmalz anschwitzen. Blaukraut und Balsamico zugeben und gut vermischen. Mit 150 ml Rotwein ablöschen. Den Apfel schälen, vierteln und zugeben. Lorbeerblatt und etwas Salz hinzufügen und ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel garen, dabei immer wieder umrühren. Preiselbeeren untermischen und weitere 15 Minuten garen.

Das Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in etwas warmer Milch einweichen. Das Entenfleisch mit Haut durch die feinste Scheibe des Fleischwolfs drehen und mit dem eingeweichten Brötchen, Schalotten, Knoblauch und Petersilie gut vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse

Frikadellen formen und diese in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten, dann bei geringerer Hitze ziehen lassen.

Den Kalbsfond mit restlichem Rotwein einkochen und mit kalter Butter binden. Das Blaukraut abschmecken.

Die Frikadellen mit der Sauce und dem Blaukraut anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln.

# *Entenfrikassee*

## **Zutaten**

1		Ente
350	Gramm	Wurzelwerk ohne Kohl
150	ml	Sahne
100	Gramm	Champignons
100	Gramm	Entenleber
20	Gramm	Fett
20	Gramm	Zerriebenes Schwarzbrot
		Salz
		Pfeffer
		Curry

## **Zubereitung**

Die gesäuberte Ente waschen, Hals und Flügel abschneiden, mit siedendem Salzwasser begießen und auf kleiner Flamme kochen.

Das Wurzelwerk waschen, putzen, spülen, kleinschneiden und vor Ende der Kochzeit zur Ente geben.

Die Champignons putzen, spülen, streifig schneiden, mit der Leber braten, abkühlen lassen und durch den Fleischwolf drehen. Dann die Sahne und das Brot dazugeben und abschmecken.

Die weiche Ente herausnehmen, in Portionen schneiden, die Knochen teilweise entfernen, auf eine Platte legen, die Soße darübergießen und überbacken. Mit Reis und Rohkost servieren.

# *Entenfüße mit Austernsauce (Haoyou Yajiao, Guangdong)*

## **Zutaten**

30	Entenfüße
4	Teel. Dunkle Sojasauce
2	Teel. Frühlingsswiebeln gehackt
2	Teel. Ingwer gehackt
1	Essl. Reiswein
1	Tasse Klare Fleischbrühe
2	Essl. Austernsauce
1	Teel. Orangenschale gehackt
2	Sternanisfrüchte
	Glutamat nach Geschmack
	Stärkemehl
	Sesamöl
6	Teel. Pflanzenöl

## **Zubereitung**

Die Entenfüße mit Salzwasser abbürsten und mit der Hälfte der Sojasauce einreiben.

In einem Wok die Hälfte vom Pflanzenöl stark erhitzen, Frühlingsswiebeln und Ingwer darin kräftig braten. Mit Reiswein ablöschen, die Entenfüße zugeben, unter Rühren kurz braten und alles in einen Schmortopf geben. Die Brühe, die Hälfte der Austernsauce, 1/4 der Sojasauce, Orangenschale, Sternanis sowie Zucker, Salz und Glutamat hineingeben und schmoren, bis alle Zutaten weich sind.

In eine Schüssel geben und im Dämpfer nochmals erhitzen. Anschließend die Entenfüße herausnehmen und auf einer Platte anrichten.

Im Wok das restliche Pflanzenöl erhitzen. Den Sud, die restliche Austern- und Sojasauce sowie Zucker und Glutamat zugeben und mit etwas Stärke binden. Mit Sesamöl beträufeln und über das Gericht geben.

# *Entengeröstel*

## **Zutaten**

500 Gramm Kartoffeln  
2 Entenbrüste à ca. 200 g  
100 Gramm Räucherspeck, gewürfelt  
50 Gramm Butterschmalz  
1 Zwiebel, fein geschnitten  
1 Knoblauchzehe  
1 Essl. Petersilie, fein geschnitten  
1 Essl. Schnittlauch, fein  
Geschnitten  
Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Die Kartoffeln waschen, kochen und pellen (kann auch schon am Vortag gemacht werden).

Das überstehende Fett von den Entenbrüsten abschneiden und in fein würfeln. Die Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne ohne Fett auf der Hautseite ca. 3 Minuten anbraten, dann gewendet in den 180 Grad (Ober-Unterhitze) heißen Backofen geben und ca. 8 Minuten braten. Aus dem Ofen nehmen und etwas ruhen lassen.

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Den Speck und das Fett der Entenbrust in einer schweren Pfanne (am besten einer Eisenpfanne) mit Schmalz anbraten. Die Kartoffelscheiben zugeben und kurz danach die Zwiebelwürfel und den gepressten Knoblauch. Die Pfanne schwenken, bis alles braun ist und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die gegarte Entenbrust in ca. 3 mm starke Scheiben schneiden und diese zu den Kartoffeln geben. Das Geröstel mit den Kräutern bestreuen und anrichten.

# *Entengeschnetzeltes*

## **Zutaten**

- 4 Männliche Entenbrüste à 200 g
- Mehl, zum Wenden
- 2 Rote Chilischoten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Rote Paprikaschoten
- 2 Grüne Paprikaschoten
- 4 Frühlingszwiebeln
- 4 Essl. Öl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 8 Essl. Sojasoße
- 8 Essl. Wasser
- 4-6 Teel. Zucker
- 2 Essl. Gehackte Erdnüsse
- 2 Essl. Gehackter Basilikum
- 2 Essl. Gehackter Koriander

## **Zubereitung**

Die Haut von den Entenbrüsten abschneiden und eventuell vorhandene Sehnen entfernen. Das Fleisch in sehr feine Streifen schneiden und in ein wenig Mehl wenden.

Die Chilischoten entkernen und hacken. Knoblauchzehen grob hacken. Paprikaschoten vierteln, entkernen und in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, im heißen Fett kurz anbraten und herausnehmen. Gemüse in die Pfanne geben und 3 Minuten unter Rühren braten. Zucker zugeben und mit Sojasoße und Wasser ablöschen.

Fleisch mit den Erdnüssen, Basilikum und Koriander in die Pfanne geben und erhitzen.



# *Entengeschnetzeltes auf Kartoffel- Apfel-Carpaccio*

## **Zutaten**

2		Äpfel
1		Entenkeule
1	Schale	Feldsalat
1	Stück	Greyezer Käse
1		Mango
1	Pack.	Nussmischung
2		Süßkartoffeln
1	Pack.	Rote Bete

## **Zubereitung**

Die Entenkeule auslösen, in große Stücke schneiden, mit gehacktem Knoblauch und Mangostiften in Olivenöl anbraten, mit Rotwein ablöschen und in Honig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer garen lassen. Die geschälten und entkernten Äpfel und Süßkartoffeln in dünne Scheiben hobeln, auf ein mit Olivenöl bestrichenes Backblech legen, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und im Ofen grillen. Dann das Entengeschnetzelte darauf anrichten.

# *Entengeschnetzeltes Süß -Sauer*

## **Zutaten**

375	Gramm	Große Möhren,
1	Stau	de Stangensellerie,(ca.
500		G)
2		Entenbrüste,(a ca.300 g)
3		Olivenöl,
		Salz,
		Pfeffer aus der Mühle,
1		Ananas, in Scheiben(850
		g)
1	Pack.	Chinesische süßsauer
		Sauce
		Mit Ingwer,(250 ml)
2	gestr.	Speisestärke,
		EL

## **Zubereitung**

1. Die Möhren schälen und waschen. Mit einem Messer von oben nach unten im Abstand von ca. 1/2 cm rundherum kleine Streifen herausschneiden. Möhren in Scheiben schneiden. Sellerie putzen, waschen, das Grün beiseite legen, Sellerie schräg in Scheiben schneiden. Entenbrüste waschen, trockentupfen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Olivenöl erhitzen. Entenbrust darin portionsweise knusprig braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Möhren und Selleriescheiben ins Bratfett geben und andünsten. Ananas abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Gemüse mit der chinesischen Sauce und 2/3 des Ananassaftes ablöschen, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Stärke und übrigen Ananassaft glattrühren, in die Soße rühren und erneut aufkochen lassen. Ananasscheiben halbieren, mit der Entenbrust zum Gemüse geben und erwärmen. Entengeschnetzeltes würzig abschmecken und mit dem Selleriegrün garniert servieren. Dazu schmeckt Basmati- oder Wildreis.

# *Entengulasch*

## **Zutaten**

1		Ente
150	Gramm	Räucherspeck
30	Gramm	Getrocknete Pilze
150	ml	Herber Rotwein
20	Gramm	Mehl
20	Gramm	Fett
		Salz
		Pfeffer
		Majoran

## **Zubereitung**

Die gesäuberte Ente waschen, mit den Gewürzen einreiben und eine Stunde kalt stellen.

Die Pilze waschen, einweichen, kochen und in Streifen schneiden.

Die Ente in Stückchen schneiden. Den Speck würfeln. teilweise auslassen, zur Ente geben, bräunen, mit dem Pilzwasser und dem Wein begießen und weichdünsten.

Das Fett erhitzen, mit dem Mehl mischen, ohne zu bräunen anbraten, vor Ende der Garzeit zur Ente geben.

Abschmecken und die Pilze dazutun. Mit Kartoffeln und Rohkohl auftischen.

# *Entenkeule in Holundersauce*

## **Zutaten**

8		Entenkeulen
1		Schalotte
100	Gramm	Pfifferlinge, frisch
1	Essl.	Butter
1		Eigelb
1	Essl.	Petersilie gehackt
2	Essl.	Semmelbrösel evt. etwas Mehr Salz Pfeffer
1		Zwiebel
50	Gramm	Sellerie
1		Möhre
4	Essl.	Öl
250	ml	Holundersaft
30	ml	Wermut

## **Zubereitung**

Die Entenkeulen unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, die Schenkelknochen herauslösen. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Die Pfifferlinge putzen. Schalotten und Pfifferlinge in der zerlassenen Butter andünstem, mit Eigelb, Petersilie, Semmelbröseln, Salz und Pfeffer vermischen, in die Keulen füllen und mit Spießchen zusammenstecken. Die Keulen mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel, Sellerie und Möhre putzen und würfeln. Das Öl in einem Bräter erhitzen, die Keulen darin anbraten, dann das Gemüse dazugeben. Im vorgeheizten Backofen bei 220°C etwa 45-50 Minuten schmoren. Nach etwa 30 Minuten den Holundersaft angießen, weitere 15 Minuten schmoren. Die Keulen herausnehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb streichen, den Wermut angießen und einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu Kroketten oder Rösti reichen.

# *Entenkeule mit Aprikosensauce und Kastanien-Wirsing*

## **Zutaten**

2		Entenkeulen a ca. 250 g
		Jodsalz
		Pfeffer aus der Mühle
1	Teel.	Butterschmalz
1/2		Rote Zwiebel
2		Karotten
60	Gramm	Getrocknete Aprikosen
1	Teel.	Aprikosenmarmelade
		Majoran
		Rosmarin
		Thymian
1/4	Ltr.	Gemüse- od. Geflügelbrühe
125	ml	Weißwein
1/2	klein.	Kopf Wirsing
60	Gramm	Gekochter Schinken
1	Teel.	Butter
100	Gramm	Maronen (Esskastanien)
4	Essl.	Sahne

## **Zubereitung**

Die Entenkeule waschen, trockentupfen und ringsherum pfeffern und salzen.

Karotten schälen und in kleine Stücke schneiden, Zwiebel schälen und in Spalten schneiden, den Wirsing putzen, waschen und in Streifen schneiden.

Entenkeulen in heißem Butterschmalz anbraten, Karotten und Zwiebel dazu und kurz mitbraten. Getrocknete Aprikosen, Aprikosenmarmelade und Gewürze dazu und alles mit der Brühe und dem Wein aufgießen. Im Backofen bei 180-200 oC ca. 35-40 Minuten garen, zwischendurch immer mit der Sauce leicht übergießen.

In der Zwischenzeit Schinken würfeln, in einem Topf mit Butter leicht anschwitzen. Maronen schälen, in kleine Stücke schneiden. Wirsing in den Topf geben und die Sahne hinzufügen. Zum Schluss die Maronen dazugeben und alles kurz garen. Mit Jodsalz und Pfeffer abschmecken.

Die Entenkeulen auf einem Teller zusammen mit dem Wirsinggemüse anrichten. Dazu die Aprikosensauce reichen.

Beilage: Kartoffelpuffer.

# *Entenkeule mit Lebkuchenkruste und Orangensoße und Couscous mit Nüssen & Dörrobst*

## **Zutaten**

6		Entenkeulen
		Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
2	Essl.	Olivenöl
		Koriander

---

### KRUSTE

100	Gramm	Weiche Butter
120	Gramm	Paniermehl
1	Teel.	Lebkuchengewürz

---

### COUSCOUS

200	Gramm	Gemischtes Dörrobst
120	Gramm	Nüsse nach Wahl, z.B.: Walnüsse, Pecannüsse, Pinienkerne o.a
250	Gramm	Couscous
300	ml	Gemüsebrühe
2-3	Essl.	Zitronensaft
1	Essl.	Olivenöl

---

### SOSSE

2		Unbehandelte Orangen
2	gestr.	Brauner Zucker
		EL
1	Essl.	Kalte, gewürfelte Butter

## **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Entenkeulen abtrocknen, dann salzen und pfeffern. Öl in einem Bräter oder in einer heißen Pfanne erhitzen, die Keulen mit der Hautseite nach unten hineinlegen und anbraten, bis eine goldene Farbe erreicht ist. Dann wenden und auch von der

anderen Seite anbraten. Den Bräter in den Ofen stellen und ca. 20 Minuten braten.

Inzwischen für die Kruste die Butter mit dem Paniermehl, einer Prise Salz und dem Lebkuchengewürz vermengen.

Das Couscous in einer Schüssel mit einem Esslöffel Öl vermengen. Das Dörrobst klein schneiden. Die Nüsse zermahlen und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Beides mit dem Couscous mischen und mit der heißen Brühe übergießen. 5 Minuten quellen lassen, dann den Couscous mit einer Gabel auflockern, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und warm halten.

Für die Soße die Orangen heiß waschen und abtrocknen. Die Schale von einer fein abreiben, den Saft von beiden auspressen. Den Zucker in einer Pfanne hellgelb karamellisieren, dann mit dem Orangensaft ablöschen und einköcheln lassen. Die Butter dazugeben und unterrühren. Mit einer Prise Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Die Keulen aus dem Ofen nehmen und diesen auf Oberhitze umstellen. Die Krustenmasse auf die Entenkeulen verteilen und diese auf die mittlere Schiene zurück in den Ofen geben. Dort die Kruste in 2 bis 3 Minuten bräunen lassen. Die fertigen Entenkeulen auf dem Couscous anrichten und mit der Orangensoße umgießen. Zum Schluss alles mit frischem Koriander garnieren.

# *Entenkeule mit Roten Weinbergpfirsichen und und Gefülltem Wirsing-Bonbon*

## Zutaten

---

ENTENKEULEN	
4	Entenkeulen
2	Essl. Olivenöl
8	Rote Weinbergpfirsiche (oder
4	'normale' Pfirsiche)
1	groß. Tasse mit Wurzelgemüse (Würfel von Möhre, Sellerie, Zwiebel, Porree)
250	ml Hühnerbrühe
250	ml Orangensaft Salz, Pfeffer

---

WIRSING-BONBONS	
4	groß. Wirsingblätter
30	Gramm Butter
4	Essl. Frühlingszwiebel, fein Gewürfelt
4	Essl. Möhren, fein gewürfelt
4	Essl. Petersilienwurzel, fein Gewürfelt
4	Essl. Kartoffeln, fein gewürfelt Salz, Pfeffer Muskat
150	ml Sahne

Blätter in eine Tasse, und füllen sie mit dem Gemüse-Ragout. Diese Beutel oder 'Bonbons' mit einem Streifen Frühlingszwiebel verschließen.

## Zubereitung

Die Pfirsiche schälen, entkernen und in Achtel schneiden.

Die Entenkeulen salzen, pfeffern und kräftig je Seite 5 Minuten anbraten. Nach dem Wenden das Wurzelgemüse und das Fruchtfleisch von 3 Pfirsichen zufügen. Alles mit anrösten, nach 5 Minuten mit Brühe und Orangensaft ablöschen. Alles zusammen weitere 5 Minuten kräftig durchkochen. Dann geben Sie die Pfanne in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen. Unmittelbar vor dem Anrichten die Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Die feinen Würfel von Frühlingszwiebeln, Möhren, Petersilienwurzeln und Kartoffeln in Butter eine Minute anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann die Sahne dazu geben und zwei, drei Minuten bissfest gar kochen.

Die Wirsingblätter 5 Minuten in Salzwasser kochen, dann ganz kurz eiskalt abschrecken. Nun drücken sie die

Anrichten: Auf jeden Teller geben Sie eine Entenkeule, daneben ein Wirsing-Bonbon, dazwischen platzieren Sie die restlichen Pfirsich-Achtel, die Sie mit der Sauce überziehen ('nappieren').



# *Entenkeule mit Walnüssen, Granatapfelkernen und Roter Zwiebel Geschmort, mit Sesampastinaken und Reisplätzchen*

## **Zutaten**

4		Entenkeulen
4		Rote Zwiebeln
10		Frische Walnusskerne
20	ml	Granatapfelsirup
20	ml	Cassislikör
300	ml	Enten-oder Geflügelfond, ca.
2		Granatäpfel
		Salz, Pfeffer
		Evtl. Schmalz

---

### SESAMPASTINAKEN

400	Gramm	Pastinaken
1		Schalotte, fein geschnitten
100	ml	Gemüsebrühe
1	Teel.	Heller Sesam
1	Teel.	Dunkler Sesam
	Etwas	Sesamöl zum Anbraten
		Salz

---

### REISPLÄTZCHEN

80	Gramm	Basmatireis
4		Eiweiß
		Salz
		Butterschmalz

## **Zubereitung**

Die Entenkeulen an der Haut leicht einritzen und an der Schnittstelle von Unterkeule und Oberkeule einstechen, sodass beim Braten überschüssiges Fett austreten kann. Die Zwiebeln halbieren und in feine Scheiben schneiden, Walnüsse grob hacken.

In einem Brattopf (dieser sollte so groß sein, dass die Keulen gut nebeneinander liegen können, sonst aber nicht mehr viel Platz ist) von allen Seiten die Keulen gut anbraten (evtl. mit etwas Schmalz). Zwiebeln und Walnüsse zugeben, alles mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn die Zwiebeln weich gedünstet sind, mit Granatapfelsirup und Cassislikör ablöschen. Den Entenfond zugeben, sodass die Keulen zu 2/3 bedeckt sind. Bei kleiner Hitze und geschlossenem Deckel die Keulen weich schmoren (ca. 45 Minuten).

Einen Granatapfel drücken, bis die Frucht weich ist, dann quer durchschneiden und den Saft mit einer Zitruspresse ausdrücken. Den zweiten Granatapfel ebenfalls quer durchschneiden, auf die Schale klopfen, damit die Kerne herausfallen oder die Kerne auslöfeln. Den Saft und die Kerne in die Sauce geben, abschmecken und falls nötig mit etwas Stärke binden.

Die Pastinaken wie Möhren schälen und in dünne schräge Scheiben schneiden. Die fein geschnittene Schalotte in etwas Sesamöl anschwitzen, die Pastinaken zugeben, leicht salzen, Gemüsebrühe angießen und weich dünsten (ca. 10 Minuten). Kurz vor Schluss Sesam zugeben und abschmecken.

Für die Reisplätzchen den Reis in reichlich Salzwasser bissfest kochen, auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Eiweiß zu lockerem Schnee schlagen und unter den Reis mischen. Mit einem Löffel kleine Häufchen Reismasse in eine Pfanne mit Butterschmalz setzen, flach drücken und von beiden Seiten knusprig braten.

Die Entenkeulen mit der Sauce, Reisplätzchen und Sesampastinaken anrichten.

# *Entenkeule mit Zweierlei Rüben*

## **Zutaten**

4	Entenkeulen (à 350 g)
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
2	Zwiebeln
5	Knoblauchzehen
300 Gramm	Gänseschmalz (ersatzweise Griebenschmalz)
2	Sternanis
5	Gewürznelken
200 Gramm	Teltower Rüben
200 Gramm	Herbstrüben
150 Gramm	Möhren

## **Zubereitung**

Elektro-Ofen auf 100 Grad vorheizen. Keulen abbrausen, trockentupfen, salzen, pfeffern, in einen Bräter legen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Schmalz in einem Topf zerlassen. Zwiebeln, Knoblauch, Gewürze und Schmalz zu den Entenkeulen geben. Im Ofen bei 100 Grad (Gas: niedrigste Stufe) 2 Stunden braten.

Rüben und Möhren putzen, schälen, 2-3 cm groß würfeln. Nach 2 Stunden zu den Entenkeulen geben und alles in weiteren 2 Stunden garen.

Keulen herausnehmen, evtl. unterm Backofengrill bräunen. Gemüse herausheben, Sauce in eine Fettabscheidekanne gießen, in einen kleinen Topf laufen lassen. Zu Gemüse und Keulen servieren. Dazu passt Kartoffelpüree.

Tipp - Enten vorgaren:

Die Keulen können Sie 2-3 Tage im Voraus zubereiten. Gegarte Keulen im Bräter im Kühlschrank aufbewahren. Zum Servieren Bräter ca. 4 Minuten auf eine warme Herdplatte stellen, mit dem Löffel ein Loch in das Schmalz stechen. Fond vorsichtig herausgießen. Die Entenkeulen erwärmen.

# *Entenkeulen auf Trauben-Mandel- Soße an Kartoffel- Sauerkraut*

## **Zutaten**

2		Biskuitböden
2		Äpfel grün
2		Entenkeulen
200	ml	SCHWARTAU Erdbeermarmelade
2		Kartoffeln
6		Möhren
1	Pack.	SCHWARTAU Mandeln Geraspelt
500	Gramm	Sauerkraut
1	Schale	Weintrauben grün

## **Zubereitung**

Die Entenkeulen salzen, zuerst mit der Hautseite anbraten und im Ofen bei 200°C Oberhitze bräunen. Das Sauerkraut mit sehr wenig Kümmel würzen, Kartoffelwürfel dazugeben und mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker in einer Pfanne weichkochen. Die Möhren schälen, auf gleiche Länge tournieren, im Salzwasserbad blanchieren und mit einem Stück Butter und einer Prise Zucker glasieren. Für die Soße die Mandeln und einen Teil der entkernten Weintrauben in Zucker karamelisieren, mit einem Schuß Weißwein auffüllen und zu dem Fond der Entenkeulen geben.

# *Entenkeulen in Traubensahne*

## **Zutaten**

8		Frische Flugenten-Keulen
		Salz, scharzer Pfeffer
50	Gramm	Butter
125	ml	Schlagsahne
125	ml	Hühnerfond
400	Gramm	Grüne und blaue Weintrauben
125	ml	Weißwein
1	Essl.	Mehl

## **Zubereitung**

Die Flugenten-Keulen kurz waschen, evtl. die Haut abziehen. Rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben. Auf die Fettpfanne des Backofens legen, mit 40 g zerlassener Butter beträufeln, 10 Minuten bei 225 Grad (Gas Stufe 3) noch 20 Minuten dünsten, zwischendurch die Entenkeulen zwei Mal mit der Sauce beschöpfen. Die Hälfte der Weintrauben waschen, evtl. entkernen, unter die Sauce mischen.

Noch 10 Minuten gar ziehen lassen. Die Entenkeulen herausnehmen, warm stellen. Die Sauce in einen Topf umgießen, den Wein unterrühren, aufkochen. Die übrige Butter mit dem Mehl verkneten, stückchenweise in die Sauce rühren. Kurz durchkochen, abschmecken, zu den Keulen servieren. Mit den restlichen Trauben garnieren.

Beilage: Gebutterte Nudeln und Frühlingszwiebel-Gemüse

# Entenkeulen mit Breiten Bohnen

## Zutaten

4	groß.	Entenkeulen
		Öl zum Braten
2	Zweige	Rosmarin
1/4	Ltr.	Weißwein
2		Äpfel
2		Zwiebel
6	Stücke	Sternanis
4		Gewürznelken
40	ml	Sojasauce
20	ml	Weißweinessig
2	Essl.	Brauner Zucker
		Salz
		Pfeffer
20		Schalotten
1	Zweig	Thymian
	Etwas	Wasser

---

### FÜR DIE BOHNEN

600	Gramm	Breite Bohnen
80	Gramm	Hamburgerspeck (möglichst Fein geschnitten)
2		Schalotten
125	ml	Hühnerfond
125	ml	Obers
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss

mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Bohnen in der Specksauce schwenken.

Die Enten auf den Bohnen anrichten und mit Rosmarin garnieren.

Getränk: Bier

## Zubereitung

Die Entenkeulen schon am Vortag marinieren. Zwiebel schälen, Äpfel ausstechen und beides in Scheiben schneiden. Die Entenkeulen in eine Schüssel legen und mit Äpfeln, Zwiebeln, Wein, Essig und restlichen Aromaten vermischen. Zudecken und in den Kühlschrank stellen. Vor der Zubereitung die Entenkeulen aus der Marinade nehmen, gut abtupfen. Die Marinade abseihen. Flüssigkeit und Sternanis beiseite stellen und aufheben. Das Rohr auf 220 °C vorheizen. Die Entenkeulen auf der Innenseite in Öl anbraten. Auf der Hautseite mit Sternanis, Thymian und den Schalotten im vorgeheizten Rohr in ca 1 Std knusprig braten, dabei ständig die verbliebene Flüssigkeit zugießen.

In einem Topf Wasser aufkochen. Die geputzten Bohnen darin bissfest kochen und kalt abschrecken. Anschließend die Bohnen schräg in 2 cm-Stücke schneiden. In einer Pfanne fein geschnittene Schalotten mit dem Speck anschwitzen und mit dem Hühnerfond ablöschen, kurz einkochen und das Obers zugeben nochmals einkochen und

# Entenkeulen mit Löwenzahn-Radieschensalat

## Zutaten

4 groß. Entenkeulen

---

### FÜR DIE MARINADE

2 Rosmarin  
1/4 Ltr. Weißwein  
2 Äpfel  
2 Zwiebel  
6 Sternanis  
4 Gewürznelken  
40 ml Sojasauce  
20 ml Weißweinessig  
2 Essl. Brauner Zucker  
Salz  
Pfeffer

---

### FÜR DEN SALAT

4 Portionen Löwenzahnsalat  
2 Bund Radieschen  
Sherryessig  
Nussöl  
1 Teel. Senf  
1 Gehacktes Ei  
1 Geriebene gekochte Kartoffel

## Zubereitung

Die Entenkeulen am Vortag marinieren. Zwiebel und Äpfel schälen, Äpfel ausstechen und beides in Scheiben schneiden. Die Entenkeulen in eine Schüssel legen und mit Äpfel, Zwiebel und mit Wein, Essig und restlichen Aromaten vermischen. Zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Vor der Zubereitung die Entenkeulen aus der Marinade nehmen, gut abtupfen. Die Marinade abseihen. Flüssigkeit und sämtliche feste Bestandteile getrennt beiseite stellen und aufheben.

Die Entenkeulen in Öl anbraten. Zwiebel- und Apfelscheiben mit anschwitzen und mit einem Teil der Flüssigkeit ablöschen. Im auf 220 °C vorgeheizten Rohr knusprig braten, dabei ständig die verbliebene Flüssigkeit dazu gießen. Keulen etwa 45 Minuten braten.

Für den Salat: aus Sherryessig, Senf, gehacktem Ei und geriebener Kartoffel ein Salatdressing rühren. Salat waschen, Radieschen in Stifte schneiden und marinieren. Keulen mit Salat anrichten.

# *Entenkeulen mit Mandeln*

## **Zutaten**

2		Entenkeulen
125	ml	Weißwein
1	Essl.	Mandeln
1	Zweig	Rosmarin
2	Essl.	Crème Fraîche
1		Zitrone, Saft und Schale
2	Prisen	Stärkemehl in etwas Wasser Gelöst
1	Prise	Zucker
1/4	Bund	Brunnenkresse
1	Essl.	Butter
		Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Die Entenkeulen enthäuten und ausbeinen. Dünn plattieren, pfeffern, salzen. Mit den Mandeln, dem feingehackten Rosmarin und geriebener Zitronenschale bestreuen. Fest aufwickeln und mit Küchengarn binden. Noch einmal pfeffern und salzen und mit der feingeschnittenen Schalotte anbraten. Mit Weißwein ablöschen und 15 Minuten dünsten.

Das Fleisch herausnehmen und den Fond mit der Brunnenkresse schaumig mixen. Wieder erhitzen, mit Zitronensaft und Zucker abschmecken und mit Crème Fraîche und Stärkemehl binden. Die Keulen auf einem Saucenspiegel anrichten und mit Baguette servieren.



# *Entenkeulen mit Weißen Bohnen und Äpfeln*

## **Zutaten**

4		Entenkeulen
2	mittl.	Zwiebeln,
3		Äpfel (z.B. Boskop)
10		Salbeiblätter
750	Gramm	Weißer Bohnen (2 kleine Dosen)
2	Essl.	Gänseschmalz
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
1/4	Ltr.	Hühnerbrühe
100	ml	Weißwein
		Petersilie, zum Garnieren

## **Zubereitung**

Entenkeulen waschen und trockentupfen. Zwiebeln pellen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse ausschneiden und würfeln. Kräuter waschen, putzen, trockentupfen und die Salbeiblätter in schmale Streifen schneiden. Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen.

Im Bräter das Gänseschmalz erhitzen. Die Entenkeulen pfeffern und salzen, unter Wenden scharf anbraten und dann herausnehmen.

Hitze reduzieren, Zwiebeln und 2 Äpfel darin anschwitzen, Keulen wieder zurück in den Bräter geben, die Hühnerbrühe angießen und ohne Deckel etwa 1 Stunde schmoren.

Dann Bohnen, einen Apfel und Salbei in den Bräter geben, den Wein dazugeben und weitere 30 Minuten köcheln lassen. Falls es zu flüssig ist, den Deckel weglassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und als Eintopf, mit der gehackten Petersilie bestreut, servieren.

# *Entenkeulenragout mit Gebratenen Orangen*

## **Zutaten**

8		Entenkeulen
1		Orange
1	Stange	Lauch
	Etwas	Butter
4		Schalotten
4		Knoblauchzehen
1	Stange	Zitronengras
2	Essl.	Ingwer
		Orangenlikör
1/4	Ltr.	Rotwein
	Etwas	Cassis
		Balsamico-Essig
2	Ltr.	Erdnussöl ca.
		Zucker
		Salz

## **Zubereitung**

Entenkeulen mit der Hautseite in heißem Öl anbraten, so viel Öl zugießen, dass die Keulen bedeckt sind, zugedeckt in Öl weich kochen (dauert ca. 45 Minuten). Im Fett auskühlen lassen. Entenkeulen aus dem Öl heben, Haut abziehen, Fleisch von den Knochen lösen. Orange in Viertel schneiden, mit ein wenig vom Öl der Enten in einen Schmortopf geben und ca. 15 Minuten im Backrohr bei 200 °C braten.

Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und blättrig schneiden. Ingwer klein schneiden (2 EL voll). 1 Stängel Zitronengras fein schneiden. In einer Pfanne Butter mit etwas Zucker zergehen lassen, Schalotten, Knoblauch, Zitronengras, Ingwer mit einem Schuss Orangenlikör, Cassis, Rotwein und Balsamico- Essig auf die Hälfte der Menge einkochen lassen. Fleisch zugeben und ein paar Minuten ziehen lassen.

Lauch putzen und fein schneiden, in Salzwasser überkochen, kalt abschrecken.

Gebratene Orangen in dünnere Spalten schneiden, gemeinsam mit dem Lauch unter das Ragout heben. Mit Salz abschmecken.

# *Entenleber mit Korinthen auf Sommerlichen Salaten*

## **Zutaten**

8 Stücke Entenleber  
Salz  
Pfeffer  
1 Essl. Öl  
1 Essl. Butter  
2 Zweige Thymian

---

FÜR DIE  
KORINTHENZAUCHE

2 Schalotten  
3 Essl. Korinthen  
1 Stange Lauch (weißer Teil)  
100 ml Roter Portwein  
150 ml Kräftiger Rotwein  
40 ml Sojasauce  
125 ml Hühnerfond  
2 Essl. Butter  
Salz  
Pfeffer

---

FÜR DEN SALAT

Vogersalat  
Frisée  
Lollo Rosso  
Kapuzinerkresseblüten  
Kirschtomaten  
Essig  
Öl

## **Zubereitung**

Für die Korinthensauce den Lauch waschen. Lauch und Schalotten feinwürfelig schneiden. Korinthen in Wasser aufkochen lassen, danach abseihen. Lauch und Schalotten in 1 El Butter anschwitzen, mit Portwein, Rotwein, Hühnerfond und Sojasauce ablöschen und auf ein Drittel einreduzieren. Korinthen zugeben und noch 2 Minuten köcheln lassen. Sauce mit 1 El kalter Butter montieren. Leber putzen und auf eventuell verbliebene Gallenreste kontrollieren. Leber pfeffern und in einer Mischung aus Öl und Butter samt dem Thymian braten. Die Leber sollte im Inneren noch rosa sein. Leber aus der Pfanne nehmen, salzen.

Auf Tellern die marinierten Salate anrichten, Leberstücke darauf setzen und die Korinthensauce rundum träufeln.

Getränk: Sera Vino 2001, Weingut Sommer, samtiger Rotwein

# *Entenleber mit Marinierten Feigen*

## **Zutaten**

8	Stücke	Gepuzte Entenleber
		Öl zum Braten
2	Zweige	Thymian
62	ml	Madeira
1/2		
2		Orange den Saft
20	ml	Weinbrand
2	Essl.	Korinthen
1	Essl.	Kalte Butter
		Salz
		Pfeffer
8		Blaue Feigen
60	ml	Creme de Cassis bis 1/3 Mehr
1		Limette den Saft
		Geriebene Schale und Saft
		Von 2 Orangen
1	Teel.	Geriebener Ingwer
		Butter für die Form

## **Zubereitung**

Feigen quer in 3 mm-Scheiben schneiden und nebeneinander in eine gebutterte Auflaufform legen. In einer Pfanne Creme de Cassis, Limettensaft, Orangensaft- und schale sowie Ingwer auf ein Drittel einkochen und heiß über die Feigen leeren. Feigen 3 bis 4 Minuten im auf 180 °C vorgeheizten Rohr garen.

Entenleber pfeffern, mit dem Thymian in Öl braten. Danach aus der Pfanne nehmen und warm abgedeckt rasten lassen. Den Bratensatz mit Madeira, Weinbrand und Orangensaft ablöschen, etwas einkochen lassen.

Korinthen waschen, hacken und in die Sauce geben, zuletzt mit etwas kalter Butter binden.

Leber in Scheiben schneiden, erst jetzt salzen. Die warmen Feigenscheiben dekorativ auf Tellern anrichten. Den Saft der Feigen zur Korinthensauce geben und die Leber sowie die Feigen damit beträufeln.

Getränk: Riesling 2001, Weinbau Franz und Georg Kas-Nigl, Aromatischer Weißwein

# *Entenleber mit Trüffel und Portweingelee*

## **Zutaten**

- 250 Gramm Portweingelee (in guten Feinkostgeschäften auf Bestellung)
- 150 Gramm Entenstopfleber, vorgegart (foie gras de canard)
- 50 Gramm Frische Trüffel, gehackt

## **Zubereitung**

Portweingelee schmelzen und damit auf vier Tellern einen Spiegel gießen (4 Eßl. zurückbehalten). Die Entenstopfleber in Frischhaltefolie wickeln, durchkühlen. Dann in vier Scheiben schneiden. Folie entfernen und die Scheiben im restlichen Gelee und in den Trüffeln wenden. Auf den Tellern anrichten und kalt stellen. Mit warmem Toastbrot servieren.

# *Entenleber-Parfait mit Frischen Morcheln und Eichblattsalat*

## **Zutaten**

500	Gramm	Entenleber, geputzt, frisch
500	Gramm	Butter
2	Teel.	Olivenöl (bestes!)
1	klein.	Schalotte, in Würfel Geschnitten
1/2		Apfel, geschält und Geschnitten
600	ml	Rotwein Salz Pfeffer Muskatnuss
2		Eier
125	ml	Sahne
50	Gramm	Morcheln, frisch
1	Essl.	Butter
1		Schalotte, fein gewürfelt
1	Prise	Cognac
1	Kopf	Eichblattsalat Feldsalat Rotweinessig Oliven- oder Distelöl Salz Pfeffer

## **Zubereitung**

Olivenöl in einer flachen Pfanne erhitzen und die Schalotten sowie Äpfel darin anschwitzen, mit Rotwein ablöschen, abkühlen lassen und Alles mit der Entenleber durch die feinste Scheibe des Wolfes drehen. Masse mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen, Eier, Sahne und erwärmte, Flüssige Butter darunterühren und durch ein Haarsieb streichen. Nochmals abschmecken. In eine gefettete Terrine geben, Deckel auflegen und bei 70 Grad im Wasserbad 40 Minuten ziehen lassen. Morcheln unter fließendem Wasser gut waschen. Größere halbieren. Butter und Schalotten in einer Kasserolle glasig werden lassen, Morcheln dazugeben, etwas angehen lassen, mit Salz und Pfeffer leicht Würzen und mit Cognac ablöschen. Salat waschen, Blätter auszupfen aber ganz lassen. Aus Rotweinessig, Öl, Pfeffer und Salz ein mildes Dressing rühren und die Salatblätter Damit marinieren. Auf kalten, großen Tellern

anrichten, nachdem die halbierten Morcheln Mit Parfait gefüllt wurden und mit einem Suppenlöffel eine Dominierende Portion ausgestochen wurde.

# *Entenleber-Terrine*

## **Zutaten**

1,2 kg Entenleber, d.h. 2 Lebern  
(Foie Gras)  
16 Gramm Speisesalz  
3 Gramm Weißen Pfeffer  
1 Prise Muskatnuss  
1 Teel. Zucker  
20 ml Portwein

## **Zubereitung**

Die beiden Entenlebern 1 Stunde in lauwarmes Wasser legen. Die Lebern säubern und in eine Steingut-Schale legen. Mit dem Salz und Pfeffer, Muskatnuss und Zucker würzen und mit dem Portwein übergießen. 12 Stunden in den Kühlschrank stellen und von Zeit zu Zeit in der Marinade wenden. Die Lebern in eine Terrine (16x11x7cm) geben und vorsichtig andrücken. Im Wasserbad garen: 2cm Wasser, das 70°C haben soll. Stellen Sie dazu das Wasserbad mit der Terrine bei Thermostat 4 40 Min. in den Backofen. Abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

# *Entenleberterrine*

## **Zutaten**

60	Gramm	Schalotten feingehackt
125	ml	Roter Portwein
125	ml	Madeira-Wein
750	Gramm	Entenleber, geputzt Gewürfelt
1		Knoblauchzehe gehackt
1	Schuss	Getrockneter Majoran
1	Schuss	Getrockneter Thymian
1	Schuss	Muskat
5		Eier, Gewichtsklasse M
750	Gramm	Butter, lauwarm zerlassen Salz und schwarzer Pfeffer Grüner Speck in dünnen Scheiben aufgeschnitten Zum Auslegen der Form

## **Zubereitung**

Schalotten, Portwein und Madeira-Wein erhitzen. Bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen und erkalten lassen. In einer Schüssel mit der Leber und den Gewürzen vermischen. Alles mit dem Stabmixer zerkleinern und die Eier nach und nach zugeben. Dann die Masse durch ein Haarsieb passieren.

Die Butter mit dem Schneebesen in die Entenlebermasse einrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Terrinenform mit dem Speck auslegen und die Lebermasse einfüllen. Die Terrine ins 80 Grad heiße Wasserbad stellen und im 125 Grad heißen Backofen zugedeckt gut 1 Stunde garen.

Die Entenleberterrine in Scheiben schneiden und mit Kapuzinerkresse garnieren. Dazu kleine frische Brötchen oder Baguettescheiben servieren.



# Entennavarin mit Couscous

## Zutaten

650	Gramm	Entenbrust
4	Essl.	Olivenöl
1		Karotte in 5 mm große Würfel geschnitten
12	klein.	Zwiebeln geschält
50	Gramm	Sellerie in 5 mm große Würfel geschnitten
2		Knoblauchzehen zerdrückt
1	Essl.	Tomatenpüree
20	Gramm	Getrocknete Steinpilze Eingeweicht Gut ausgedrückt
200	ml	Rotwein
200	ml	Geflügelfond Salz Pfeffer

---

## COUSCOUS

1	Essl.	Butter (1)
2		Frühlingsswiebeln In feine Streifen
2	Tassen	Couscous, vorgekocht
2	Tassen	Geflügelfond
3	Essl.	Butter (2) Salz Pfeffer
100	Gramm	Verschiedene Nüsse
2	Essl.	Schnittlauch fein gehackt

## Zubereitung

Ein Teil vom Fett der Entenbrüstchen wegschneiden. Die Entenbrüstchen in ca. 2 cm große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Olivenöl in der Bratpfanne erhitzen. Die Entenbrustwürfel kurz anbraten. Karotten, Zwiebeln, Sellerie und Knoblauch dazugeben und kurz rösten. Das Tomatenpüree und die Steinpilze in die Pfanne geben, kurz umrühren.

Mit Rotwein und Geflügelfond ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz aufkochen. Im vorgeheizten Ofen zugedeckt 20 bis 25 Minuten garen lassen.

Couscous: Butter (1) in einer Pfanne erhitzen. Die Frühlingsswiebeln darin andünsten. In eine Schüssel zum vorgekochten Couscous geben. Den Geflügelfond aufkochen und über das Couscous geben. 5 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Die Butter in kleinen Flocken unter das Couscous ziehen. Abschmecken.

Mit den Nüssen und Schnittlauch garnieren.

# *Entenpastete mit Pistazien und Kumquats*

## **Zutaten**

1		Ente, à 3 kg mit Leber, enthäutet und entbeint
300	Gramm	Schweinefilet, oder mageres rosa Kalbfleisch, Grob gewürfelt
500	Gramm	Schweinebauch ohne Knochen und Schwarte, grob Gewürfelt
2		Eier (M)
100	Gramm	Sehr grüne Pistazien, ohne Häutchen
1	Essl.	Salz
1	Teel.	Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1	Essl.	Feingehackter Estragon
2	Stücke	Schweinenetz, oder 250 Gramm Durchwachsener Speck ohne Schwarte, in Scheiben geschnitten
16		Kumquats ca.
500-750	Gramm	Schweineschmalz, zerlassen ca.

---

### FÜR DIE MARINADE

100	ml	Weinbrand
2		Knoblauchzehen, zerdrückt
1	groß.	Unbehandelte Orange, Schale und Saft
Einige		Zweige Thymian, angedrückt

## **Zubereitung**

Das Entenfleisch, die Leber und das Schweinefilet oder Kalbfleisch in einer Schüssel

mit sämtlichen Zutaten für die Marinade vermengen. Zugedeckt 12 Stunden kalt stellen.

Die Entenbrüste und -leber aus der Marinade heben und in 1 cm große Würfel schneiden. Das restliche Fleisch und den Schweinebauch durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen.

Die gewürfelte Entenbrust und -leber mit der Marinade, den Eiern, den Pistazien, Salz, Pfeffer, Estragon und dem durchgedrehten Fleisch vermischen.

Die Terrinenformen mit dem Schweinenetz oder den Speckstreifen auskleiden. Je ein Viertel der Fleischmasse darin verteilen und glattstreichen.

Eine Reihe Kumquats in die Mitte drücken. Mit der restlichen Fleischmasse frei von Lufteinschlüssen bedecken und glattstreichen. (Form etwas auf den Tisch aufstoßen)

Die Masse sollte etwa bis 2,5 cm unter den Terrinenrand reichen. Das Schweinenetz oder die Speckstreifen darüber zusammenschlagen mit dem Deckel oder einer doppelten Schicht Alufolie verschließen.

Die Formen in eine Bratreine stellen und bis zur halben Terrinenhöhe warmes Wasser einfüllen. Bei 160 °C (Gas Stufe 3) in den vorgeheizten Ofen schieben und 2 Stunden garen, bis sich die Pasteten von den Formwänden gelöst haben und von Flüssigkeit umgeben sind.

Die Formen herausheben und die Pasteten beschweren.

Abkühlen lassen, dann 12 Stunden kalt stellen. Die Pasteten stürzen und alles Gelee oder Flüssigkeit mit Küchenpapier abwischen.

Die Pasteten in das zerlassene Schmalz setzen.

Bis zum Servieren zugedeckt mindestens 12 Stunden kalt stellen.

Haltbarkeit: Gekühlt 3 Wochen

Serviervorschlag: Als Vorspeise mit einem Salat und Schalottenkonfitüre oder Zwiebelkonfitüre.

Tipps:

Um die Häutchen von den Pistazien zu entfernen, die Nüsse blanchieren und abkühlen lassen, bis Sie die Haut mit der Hand abreiben können.

Für eine glattere Farce das Fleisch zweimal durchdrehen oder in der Küchenmaschine pürieren.

Für knusprige Entengrieben die Haut in große Stücke schneiden und mit 1/4 l Wasser in einem Topf aufkochen. Bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis das meiste Wasser verdunstet und alles Fett geschmolzen ist. Die Hitze hochschalten und weiterköcheln, bis die Haut goldbraun und knusprig ist. Gut abtropfen lassen, das Fett aufbewahren.

Die Grieben mit Salz und Pfeffer bestreuen und heiß servieren. Sie können sie auch im eigenen Fett einlegen und vor dem Servieren erhitzen.

# *Entenpfanne mit Papaya*

## **Zutaten**

400	Gramm	Entenbrust
400	Gramm	Chinakohl
2		Papaya
2		Limetten
1	Essl.	Sojasauce
4	Essl.	Öl
60	Gramm	Cashewkerne
2	Teel.	Zucker
		Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Den Chinakohl putzen, waschen und in ca. 2,5 cm breite Streifen schneiden. Papayas halbieren und die Kernchen entfernen. Die Papaya-Hälften schälen und das Fruchtfleisch würfeln.

Die Haut von der Entenbrust abschneiden, und das Fleisch in etwa 1/2 cm dünne Scheiben schneiden und mit Sojasauce beträufeln. Das Fleisch zugedeckt ca. 10 Minuten marinieren lassen.

Limetten auspressen.

2 EL Öl erhitzen und die Cashewkerne darin bei kleiner Flamme goldbraun rösten und aus der Pfanne nehmen.

Zucker und 4-5 EL Limettensaft in der Pfanne bei kleiner Hitze goldbraun schmelzen lassen. Papaya-Würfel zugeben und 2 Minuten bei großer Hitze anbraten, danach herausnehmen.

Hitze reduzieren, Chinakohl in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze kurz braten.

Entenbrust und Cashewkerne zugeben, mit Salz, Pfeffer und wenig Limettensaft würzen, weitere 3 Minuten braten.

Entenpfanne mit Papayas servieren.

Dazu passen Reis und Blattsalat.

# Entenquiche

## Zutaten

300 Gramm TK Blätterteig  
Mehl zum Ausrollen  
500 Gramm Getrocknete Erbsen oder  
Bohnen, ca.

---

### FÜLLUNG

200 Gramm Rotkohl  
1 Apfel  
40 Gramm Butter  
2 Essl. Honig  
Salz, Pfeffer  
2 Essl. Butterschmalz  
300 Gramm Hackfleisch von der Ente  
(am besten Keule)  
2 Schalotten, in Streifen  
Gehackte  
2 Knoblauchzehen, fein  
gehackt  
Salz, Pfeffer  
1 Essl. Petersilie, gehackt  
Chili a.d. Gewürzmühle

---

### GUSS

125 ml Milch  
50 ml Sahne  
2 Eier  
1 Teel. Thymianblättchen  
Salz, Pfeffer  
2 Essl. Schalotten, gewürfelt  
60 Gramm Butter  
60 Gramm Macadamianüsse, gemahlen  
Salz, Pfeffer  
2 Essl. Petersilie, gehackt

## Zubereitung

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine Form (28 cm

Durchmesser) legen. Rundherum einen etwa 2 cm hohen Rand formen. Den Teig blind backen (man legt den Teig mit Backpapier aus, gibt die Bohnen hinein und backt das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 220° C etwa 15 Minuten). Der Teig muss braun und knusprig sein. Den Teig aus dem Ofen nehmen, die Bohnen und das Backpapier entfernen und ihn etwas auskühlen lassen.

Füllung: Den Rotkohl putzen, gründlich waschen, abtropfen lassen und in Würfel schneiden. In reichlich Salzwasser blanchieren. Den Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Butter und Honig zerlaufen lassen und die Apfelwürfel mit dem Rotkohl darin braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Butterschmalz in einer entsprechend großen Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin braten, bis es krümelig zerfällt. Schalottenstreifen und Knoblauch begeben, etwas mitbraten lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hackfleischmasse abkühlen lassen. Den Rotkohl mit den Äpfeln begeben, alles gut vermengen. Die Petersilie zufügen und mit Chili aus der Gewürzmühle abschmecken. Die Masse auf dem vorgebackenen Blätterteig verteilen.

Guss: Milch, Sahne, Eier und Thymianblättchen mit einem Stabmixer glattmixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Guss über die gefüllte Form gießen und im vorgeheizten Ofen bei 180° C ca. 30-35 Minuten goldbraun backen.

Die Schalotten in der Butter anbraten. Die Macadamianüsse begeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie untermengen und über die gebackene Quiche verteilen.

# *Entenragout*

## **Zutaten**

1		Ente
50	Gramm	Fett
150	ml	Sahne
150	Gramm	Zwiebeln
40	Gramm	Tomatenmark
20	Gramm	Mehl
		Petersiliengrün
		Salz
		Pfeffer
		Paprikapulver
		Piment

## **Zubereitung**

Die gesäuberte Ente waschen, mit den Gewürzen einreiben und eine Stunde kalt stellen. Dann in Stückchen schneiden, in stark erhitztem Fett mit der gewürfelten Zwiebel bräunen, mit Wasser beträufeln und weichdünsten.

Vor Ende der Garzeit das Tomatenmark hinzugeben. Zum weichen Fleisch die mit Mehl verrührte Sahne geben, aufkochen. Die gehackte grüne Petersilie dazutun und abschmecken. Mit Kartoffeln, Nudeln, Klößchen und Rohkost auftragen.

# *Entenragout (Zu Pasta)*

## **Zutaten**

1		Entenbrust-Filet (ca. 400 g)
1		Zucchini (ca. 150 g)
1		Rote Paprika (ca. 200 g)
1		Rote Peperoni
1		Knoblauchzehe
2	Essl.	Frische Minze gehackt
1	Teel.	Brauner Zucker
50	ml	Rotwein
1	Dose	Geschälte Tomaten
		Salz, Pfeffer
400	Gramm	Pasta, z.B. Penne
		Parmesan

## **Zubereitung**

Von der Entenbrust die Fetthaut entfernen und in kleine Stücke schneiden. Dann das Entenbrustfilet auch in dünne Scheiben schneiden. Zucchini und Paprika putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Peperoni längs halbieren, entkernen und quer in dünne Streifen schneiden. Knoblauch in einer Knoblauchpresse bereitstellen, Tomatendose öffnen. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze die Stücke des Entenfetts auslassen. Dann die Hautstücke wieder herausnehmen. In dem ausgelassenen Fett die Filetscheiben kurz anbraten, Knoblauch dazupressen und die Peperonistreifen sowie die Hälfte der gehackten Minze dazu geben. Dann nimmt man das Entenfleisch aus der Pfanne und stellt es zur Seite. In der noch heißen Pfanne dünstet man nun die Gemüswürfel kurz an, bestreut sie mit dem Zucker und würzt mit Salz und Pfeffer. Das Ganze löscht man mit dem Rotwein und den Dosentomaten im eigenen Saft ab und lässt es für ca. 10 Minuten einköcheln. Dann gibt man das angebratene Entenfleisch wieder dazu und lässt es kurz aufkochen. Die restliche Minze wird dann über das Entenragout gegeben und das Ragout nochmal mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Die Pasta al dente kochen, abgießen und mit dem Entenragout anrichten. Zum Schluss nach Geschmack mit geriebenem Parmesan bestreuen.



# *Entenragout mit Birnenspalten*

## **Zutaten**

2		Birnen
1		Entenkeule
1	klein.	Flasche Erdbeersöße
1	Pack.	Krokant
2		Kohlrabi
1		Kiwi
1	Bund	Möhren
1	Knolle	Sellerie
50	Gramm	Schinkenspeck

## **Zubereitung**

Das ausgelöste Entenfleisch und den Schinkenspeck in Würfel schneiden, würzen, in Olivenöl mit Knoblauch anbraten, mit Rotwein, Sojasöße und etwas Geflügelfond ablöschen, mit einem Schuß Balsamico verfeinern, mit kalt angerührter Stärke binden und mit geschlagener Sahne und frisch gehackten Kräutern vollenden. Die ungeschälte Birne in Spalten schneiden, in Butter und Zucker karamelisieren und mit einem Schuß Calvados ablöschen. Alles dekorativ auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

# *Entenragout mit Granatapfel und Roten Linsen*

## **Zutaten**

100	Gramm	Rote Linsen
200	Gramm	Entenbrustfilet
50	Gramm	Zwiebel
1	Teel.	Senf
		Curry
		Zimt
1		Limettenscheibe
1		Granatapfel
		Joghurt
		Salz

## **Zubereitung**

Linsen in 1/4 l Wasser aufkochen und 20 Min. ausquellen lassen. Das Entenbrustfilet häuten und in Streifen schneiden. Die Zwiebel hacken, glasig dünsten und den Senf, die Limettenscheibe, Curry, Zimt, sowie 2 El. Wasser hinzufügen. Die Entenbrust dazugeben und 2-3 Min. bei starker Hitze garen. Die Ausgelösten Granatapfelkerne warm werden lassen, salzen. Mit Joghurt auf den Linsen anrichten. (Für 2 Personen, oder als Vorspeise für 4)

# *Entenragout mit Granatapfelkernen und Roten Linsen*

## **Zutaten**

100	Gramm	Rote Linsen
		Salz
200	Gramm	Mageres Entenbrustfilet
50	Gramm	Zwiebeln
1		Limette
250	Gramm	Reifer Granatapfel
1	Essl.	Öl
1	Teel.	Senf mittelscharf
1	Schuss	Curry
150	Gramm	Magerjoghurt

## **Zubereitung**

Die Linsen kalt abspülen und mit Salz in 1/4 l Wasser geben, aufkochen, zur Seite stellen und 20 bis 25 Minuten quellen lassen. Das Entenbrustfilet häuten, Fett entfernen und nur das magere Brustfleisch in Streifen schneiden. Zwiebel fein hacken. Limette dünn schälen, die Schale in feine Streifen schneiden. Granatapfel aufbrechen und die Kerne mit einer Gabel herauslösen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel darin unter Wenden glasig dünsten. Senf, Curry, Zimt und Limettenschale unterheben und kurz erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Linsen abtropfen lassen. Entenragout mit den Linsen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Joghurt auf die Linsen geben.

# *Entenragout mit Kartoffelkroketten*

## **Zutaten**

4		Entenkeulen
2		Zwiebel, fein geschnitten
1		Knoblauchzehe, fein Geschnitten
1/4	Ltr.	Trockener Rotwein
2	Zweige	Thymian
1	Teel.	Ingwerpulver
200	ml	Entenfond
	Etwas	Mehlbutter (Mehl und Weiche Butter zu gleichen Teilen gemischt)
250	Gramm	Kartoffeln, mehlig kochend
3		Eigelb
	Etwas	Mehl
2		Eier
200	Gramm	Semmelbrösel, ca. Salz, Pfeffer Muskat Olivenöl zum Ausbacken

## **Zubereitung**

Die Keulen pfeffern und salzen. Mit der Haut nach unten langsam mindestens 15 Minuten braten, dass das Fett austreten kann. Das Fett abschütten, die Zwiebeln und den Knoblauch zufügen und alles braun rösten. Mit etwas Rotwein ablöschen, Thymian und Ingwerpulver zugeben und langsam bei geschlossenem Deckel schmoren. Den Entenfond nach und nach dazugeben. Nach ca. 1 Stunde Schmoren sind die Keulen gar. Dann herausnehmen, etwas auskühlen lassen, das Fleisch vom Knochen lösen und in Würfel schneiden.

Die Sauce mit Mehlbutter sämig rühren, die Fleischwürfel dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kroketten die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Abschütten, zurück in den Topf geben und kurz auf der heißen Herdplatte ausdampfen lassen. Dann durch eine Presse drücken, Eigelb und 4 EL Mehl untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Kartoffelmasse zu 2 cm starken Rollen formen, dann in 3 cm lange Stücke schneiden und zu Kugeln formen. Die Kugeln in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in Semmelbröseln panieren. In einem Topf mit heißem Olivenöl die Bällchen hellbraun ausbacken.

Das Entenragout mit den Kroketten anrichten.

# *Entenragout mit Kokosnuss*

## **Zutaten**

1	kg	Entenbrustfilet (Barbarie-)
		Salz
		Pfeffer
60	Gramm	Zwiebeln
1/4	Ltr.	Wasser (I)
1	Essl.	Mehl
375	ml	Wasser (II)
125	ml	Kokosmilch
750	Gramm	Ananas, frisch
100	Gramm	Kokosnuss, frisch
30	Gramm	Zucker, braun

## **Zubereitung**

Die Entenbrustfilets häuten, das Fleisch in nicht zu kleine Würfel schneiden. 100 g Haut (bezogen auf 4 Portionen) in schmale Streifen schneiden, bei nicht zu starker Hitze ausbraten und bräunen. Haut aus dem Fett nehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Das Entenfleisch im Entenfett gut anbraten und bräunen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln pellen und fein würfeln, zum Fleisch geben und bräunen. Nach und nach das Wasser (I) zugießen und immer wieder einkochen lassen. Dabei alle Röststoffe vom Topfrand lösen. Nach dem letzten Einkochen das Mehl darüberstäuben und etwas bräunen lassen. Wasser (II) und die Kokosmilch zugießen. Das Entenragout 45 Minuten leise schmoren.

Inzwischen die Ananas achteln, den Strunk herausschneiden, das Fruchtfleisch von der Schale lösen und in nicht zu kleine Teile schneiden. Ungeschältes Kokosfleisch zur Hälfte mit dem Sparschäler in Späne schneiden, den Rest in der Moulinette zerkleinern. Die Kokospäne in einer Pfanne ohne Fett bei milder Hitze unter Wenden goldbraun rösten und beiseite stellen. Die zermahlene Kokosnuss zum Fleisch geben.

Den braunen Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen, die Ananasstücke (einige für die Garnitur zurücklassen) im Karamel wenden, bis dieser sich wieder gelöst hat. Ananaskaramel unter das Ragout mischen. Noch einmal erhitzen und dann mit Kokosnussspänen und den Ananasstückchen auf dem Ragout anrichten. Körnig gekochten Reis dazu servieren.

Anmerkung: Geröstete Hautstreifchen auch darüber streuen!

# Entenragout mit Merlot-Risotto

## Zutaten

3		Entenbrüstli je ca. 250 g
3/4	Teel.	Salz
1	Teel.	Rosa Pfefferkörner Gefriergetrocknet
200	ml	Wildfond
100	ml	Merlot-Rotwein
200	Gramm	Johannisbeeren

---

### MERLOT-RISOTTO

1	Essl.	Butter
1		Zwiebel fein gehackt
1		Knoblauchzehe gepresst
300	Gramm	Risottoreis, z. B. Vialone Carnaroli, Arborio
300	ml	Merlot-Rotwein
700	ml	Kräftige Gemüsebouillon +/-
1	Schuss	Cayennepfeffer

zurückgießen

Johannisbeeren, abgezupft kurz vor dem Servieren mit dem Fleisch begeben, nur noch heiß werden lassen

Merlot-Risotto: Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Zwiebel und Knoblauch andämpfen, Risottoreis unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Vom Wein die Hälfte dazugießen, vollständig einkochen, Rest begeben, ebenfalls vollständig einkochen. Gemüsebouillon, heiß unter häufigem Rühren nach und nach dazugießen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist (ca. 20 Min.). Nach Bedarf mit Salz und Cayennepfeffer würzen, mit dem Entenragout servieren.

Lässt sich vorbereiten: Das gebratene Fleisch kann im Ofen bei 60 Grad bis zu dreißig Minuten warm gehalten werden. Vor dem Servieren Fleisch und Johannisbeeren in der Sauce nur noch heiß werden lassen.

## Zubereitung

Vorbereiten: Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

Entenbrüstli: Fettschicht ablösen und kreuzweise einschneiden. Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Fettschicht in einer Bratpfanne erhitzen, bis sich ca. 1 Esslöffel flüssiges Fett gebildet hat, Fettstück entfernen. Fleisch portionenweise ca. drei Minuten braten, herausnehmen, Hitze reduzieren, mit Salz und zerdrückten rosa Pfefferkörnern würzen, warm stellen.

Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen, Wildfond und Rotwein dazugießen, Bratsatz lösen, aufkochen, auf ca. die Hälfte einkochen, absieben in die Pfanne

# *Entenragout mit Orangen*

## **Zutaten**

- 3 Entenbrustfilets (ca. 900 g)
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Orangen
- 50 Gramm Mandeln (gehäutet)
- 1/4 Ltr. Orangensaft
- 1 Essl. Süß-pikante Chilisoße
- 2 Essl. Obstessig
- 2 Teel. Speisestärke
- 3 Essl. Zucker
- Salz
- Pfeffer
- 1 Topf Koriandergrün

## **Zubereitung**

Entenbrustfilets häuten, die Haut in Würfel schneiden und in einer Pfanne auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 auslassen. Das Fleisch in Streifen schneiden, portionsweise im Bratfett anbraten und herausnehmen, dabei abtropfen lassen.

Die Frühlingszwiebeln putzen und in 2 - 3 cm lange Stücke schneiden. Kurz im Bratfett anbraten und herausnehmen. Die Orangen schälen, dabei die weiße Haut vollständig entfernen. Die Frucht erst in Scheiben, dann in Stücke schneiden. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Orangensaft mit Chilisoße, Essig und Speisestärke verrühren. Den Zucker im Bratfett auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 goldbraun karamelisieren lassen, mit dem Orangensaft-Stärke-Gemisch ablöschen und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch, Frühlingszwiebeln und Orangen in der Soße heiß werden lassen. Die Korianderblätter von den Stielen zupfen. Das Entenragout mit Mandeln und Koriandergrün anrichten. Dazu passen gekochte und in Olivenöl gebratene Kartoffeln.

# *Entenragout mit Orangensosse*

## **Zutaten**

2		Entenbrustfilets a 250 g
6	Essl.	Sojasosse nach Belieben
	Etwas	Mehr
1	Teel.	Sambal Oelek
3		Orangen
1	Bund	Frühlingsswiebeln
30	Gramm	Zucker
350	ml	Hühnerbrühe
125	ml	Orangensaft
2	Essl.	Speisestärke

## **Zubereitung**

Die Entenbrustfilets häuten. Die Haut eines Filets würfeln, in der Pfanne ausbraten. Entenfleisch in dünne Streifen schneiden. In Sojasosse und Sambal Oelek marinieren. Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig abgelöst wird. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden.

Frühlingsswiebeln schräg in Ringe schneiden. Entenfleisch im Entenfett rundherum scharf anbraten, herausnehmen und in der Pfanne den Zucker karamelisieren lassen. Mit Hühnerbrühe und Orangensaft ablöschen und rühren, bis sich der Karamel gelöst hat.

Marinade in die Soße geben, mit Sojasosse und Sambal Oelek abschmecken. Wenn nötig, Stärke in Wasser anrühren und in die kochende Soße rühren. Fleisch, Frühlingsswiebeln und Orangenfilets in die Soße geben und nochmals aufkochen.



# *Entenragout mit Sauerkirschen Unter der Sesamblätterteighaube*

## **Zutaten**

4		Entenkeulen
200	Gramm	Sauerkirschen aus dem Glas
		Abgetropft
1		Karotte gewürfelt
1/4	Ltr.	Rotwein
100	Gramm	Pfifferlinge geputzt
100	Gramm	Gnocchi (Fertigprodukt)
1/4	Ltr.	Geflügelfond (aus dem Glas)
1	Essl.	Tomatenmark
4	Essl.	Olivenöl
1	Pack.	TK-Blätterteig
1		Ei
1	Essl.	Sesam
1	Essl.	Zucker
		Salz, Pfeffer
		Thymian
		Lorbeerblätter

## **Zubereitung**

Von den Entenkeulen das Fett abschneiden die Keulen mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten in 2 EL Olivenöl gold-gelb anbraten. In einem Topf den Zucker karamellisieren lassen Kirschen und Pfifferlinge dazu geben, karamellisieren und danach kalt werden lassen. In einem Topf das restliche Olivenöl erhitzen, das klein geschnittene Gemüse anrösten, das Tomatenmark dazu geben und mit Rotwein und Geflügelfond ablöschen, wieder aufkochen, Thymian und Lorbeer zufügen. Die Entenkeule einlegen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 40 Minuten garen.

Die Entenkeulen herausnehmen, das Fleisch vom Knochen lösen und ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Sauce etwas kochen lassen, abschmecken und durch ein Sieb passieren. Das Entenfleisch auf 4 Suppentassen verteilen, mit Pfifferlingen, Kirschen und Sauce auffüllen und die Gnocchi obenauf legen. Den aufgetauten Blätterteig ca. 5 mm dick ausrollen und vier Kreise ausstechen, die ca. 3cm größer sind als die Suppentassen, in denen das Entenragout serviert wird. Die Blätterteigränder mit dem verschlagenen Ei einpinseln. Die Kreise umgedreht auf den Rand der Suppentassen legen und fest andrücken. Die Blätterteigdeckel mit dem restlichen Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. Im Backofen bei 170 Grad, Gas Stufe 1-2, Umluft 160 Grad ca. 15 Minuten gold-gelb backen. Sofort servieren.

# *Entenragout mit Teltower Rübchen*

## **Zutaten**

1		Ente (4 Teile), Salz, Pfeffer, Mehl,
100	Gramm	Butterfett,
2		Nelken,
4		Pimentkörner,
1		Bouquet garni (Petersilie, Majoran, Thymian, Beifuß),
750	Gramm	Teltower Rübchen (oder Karotten),
4		Schalotten,
1/4	Ltr.	Fleischbrühe,
1/4	Ltr.	Portwein,
2		Sardellenfilets

## **Zubereitung**

Die Entenstücke salzen, pfeffern, mit Mehl bestäuben und im heißen Butterfett goldbraun braten. Nelken, Pimentkörner und Bouquet garni dazugeben und mit Wasser ablöschen. In dem auf 120 Grad vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde schmoren. Dann die Rübchen und Schalotten dazugeben. Weiterschmoren lassen bis das Gemüse weich ist (ca. 1/4 Stunde).

Die Entenstücke herausnehmen und warm stellen. Mit Fleischbrühe und Portwein aufgießen und die klein geschnittenen Sardellenfilets darunter mischen. Nochmals einige Minuten aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Entenstücke auf das Gemüse legen und mit Kartoffelbrei anrichten.

# *Entenrilletes*

## **Zutaten**

4		Entenkeulen a 300 g
50	Gramm	Gänseschmalz
150	Gramm	Zwiebeln
1/2	Bund	Majoran
1/2	Bund	Thymian
50	ml	Weinbrand
1/2	Essl.	Wacholderbeeren
		Salz
		Schwarzer Pfeffer

---

		ZUM ABFÜLLEN
3		200 ml-Gläser

## **Zubereitung**

Gewürfeltes Fleisch, die Knochen, Kräuter, Weinbrand und Wacholderbeeren zum Fett in den Topf geben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 4 Std. garen, dabei ab und zu umrühren.

Rilletes durchsieben und das Fett auffangen. Knochen und Kräuterbunde entfernen. Das Fleisch mit einer Gabel zerzupfen. 100 ml vom Fett unterrühren, Rilletes mit Salz und Pfeffer abschmecken, in 3 Gläser füllen und fest andrücken, jeweils Fett obenauf gießen, verschließen und kühl lagern (1 Monat haltbar).

# *Entenröllchen an Honigsauce*

## **Zutaten**

2		Entenbrustfilets ohne Haut
3	Essl.	Flüssiger Honig
3	Essl.	Wasser
2	Essl.	Tomatenketchup
2	Teel.	Worcestersauce
3	Essl.	Sojasauce
4	Essl.	Sake o. trockener Sherry
1		Nicht zu reife Mango In Streifen geschnitten
4	Scheiben	Parmaschinken
2	Essl.	Erdnussöl
100	ml	Hühnerboullion
1	Teel.	Maisstärke
50	ml	Wasser Pfeffer

## **Zubereitung**

Entenbrustfilets mit einem sehr scharfen Messer längs zu dünnen Plätzli tranchieren. Honig, Wasser, Ketchup, Worcestersauce, Sojasauce und Sake miteinander verrühren. Entenbrustfilets dazugeben, während 30 Minuten an einem kühlen Ort marinieren.

Die marinierten Entenbrustfilets abtropfen, Marinade beiseite stellen.

Mangostreifen auf die Filets legen, aufrollen. Mit Parmaschinken umwickeln und Enden mit einem Hotzspieß schließen.

Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Entenbruströllchen 5 Minuten rundum anbraten, herausnehmen und im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen 30 Minuten ziehen lassen.

Bratensatz mit der Hühnerboullion ablöschen und aufkochen. Marinade dazugeben. Maisstärke mit Wasser anrühren, dazugeben. Nochmals kurz aufkochen, bis die Sauce bindet. Mit Pfeffer abschmecken.

Röllchen in Sauce geben, mit Basmati und Mango-Chutney servieren.

# *Entensauce a la Kaba*

## **Zutaten**

300	ml	Rotwein,
1	Essl.	Zucker
4	Essl.	Balsamico
2		Schalotten (fein gewürfelt)
225	ml	Entenfond
1	Teel.	Rosmarinnadeln (frisch, Grob gehackt)
1	Essl.	Cassis oder Schwarzes Johannisbeergelee
1	Prise	Rhas Al Hanout
1/2	Teel.	Orangenzesten
		Salz
		Pfeffer (gemahlen)
50	Gramm	Butter (kleine Würfelchen)

## **Zubereitung**

Den Rotwein auf ein Drittel einkochen (reduzieren). Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze zergehen lassen und darin die Schalottenwürfel karamellisieren. Mit Balsamico ablöschen und etwas einkochen lassen. Fond, den reduzierten Rotwein, Rhas Al Hanout, Orangenzesten zugeben und wieder um die Hälfte einkochen. Den aufgefangenen Fleischsaft der Entenbrust, Rosmarin und Cassis kurz mitköcheln. Abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. mit eiskalter Butter aufmontieren.

# *Entenstreifen in Rotwein-Schalotten-Soße an Grillgemüse*

## **Zutaten**

1		Aubergine
1		Entenbrust
2		Kohlrabi
1		Mango
1		Peperoni rot
1	Stück	Pecorino
1	Bund	Rucola
3		Tomaten
2		Schalotten

## **Zubereitung**

Die Entenbrust in Streifen schneiden, würzen und kross in Olivenöl anbraten. Die übrigen Tomaten vierteln, würzen und in Olivenöl mit Knoblauch und Basilikumblättern ansautieren. Die Aubergine in Scheiben schneiden, würzen und in einer Grillpfanne mit Olivenöl, Knoblauch und Kräuter der Provence anbraten. Den geschälten Kohlrabi in Halbmonde tournieren, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter und einer Prise Zucker nachschwenken. Für die Soße die Schalottenwürfel in Olivenöl anschwitzen, mit Sojasosse und Honig ablöschen, mit stark reduziertem und mit Lorbeer gewürztem Rotwein auffüllen und mit kalt angerührter Stärke binden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

# *Entenstreifen mit Leichtem Zimtaroma*

## **Zutaten**

1	Entenbrust mit Knochen
8	Feine Spargelspitzen
1	Karotte
1	Apfel
1	Zucchini
4	Knoblauchsclotten
8	Grüne Böhnchen
1	Junge Zwiebel

---

### ZIMTVINAIGRETTE

50	ml	Kalbsfond
50	ml	Zimtöl
1	Essl.	Sherryessig
1	Essl.	Petersilie gehackt

## **Zubereitung**

Vinaigrette: Den Kalbsfond bei sehr schwacher Hitze einkochen lassen, bis nur noch etwa 1/3 übrigbleibt. Den reduzierten Kalbsfond, das Zimtöl, den Sherryessig und die gehackte Petersilie mit dem Schneebesen verrühren.

Ente und Gemüse: Die Brust zehn Minuten bei 220 °C im Ofen braten. Herausnehmen und dann im abgekühlten Ofen zwei Stunden ruhen lassen. Die Entenhaut abziehen, in 2 x 2 cm große Quadrate schneiden und auf einem Blech im Ofen zu Speckgrieben ausbraten.

Zucchini, Apfel und Karotte schälen und in etwa fingergroße Stücke schneiden. Die äußeren Schichten der Knoblauchsclotten entfernen und die grünen Bohnen halbieren. Feine Zwiebeljulienne herstellen und in Eiswasser schwimmen lassen.

Zubereiten und Anrichten:

Das ganze Gemüse auf dem Grillrost schön knusprig braten. Das Entenfleisch auslösen und in feine Streifen schneiden. Das Gemüse pyramidenförmig auf Tellern aufschichten und die Entenstreifen darauf legen. Mit der Zwiebeljulienne und den Entenspeckgrieben abschließen und das Ganze mit der Vinaigrette übergießen.

# Ententerrine mit Grapefruit-Confit

## Zutaten

2		Zwiebeln
1		Möhre
2	Essl.	Olivenöl
1		Lorbeerblatt
1	Teel.	Thymian
2		Wacholderbeeren
1		Nelke
		Salz
		Schwarzer Pfeffer f.a.d.M.
250	ml	Kräftiger Rotwein
3	Essl.	Sherryessig
500	Gramm	Entenbrustfilets
300	Gramm	Entenleber
250	Gramm	Grüner Speck am Stück
150	Gramm	Austernpilze
3	Essl.	Semmelbrösel
1		Ei
250	Gramm	Grüner Speck in Scheiben

## Zubereitung

Zwiebeln und Möhren schälen. Eine Zwiebel mit Möhre fein hacken und in einem Esslöffel Olivenöl 3 Minuten dünsten. Lorbeerblatt, etwas Thymian, Wacholderbeeren und Nelke dazugeben, salzen und pfeffern. Mit Rotwein und Sherryessig ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen.

Entenbrustfilets häuten (Haut aufheben), in eine Schale legen, mit Marinade übergießen und über Nacht kaltstellen. Zwiebel vierteln und mit Entenleber, Speck und Haut durch feinste Scheibe des Fleischwolfes drehen. Fleisch aus der Marinade nehmen, Hälfte davon durchdrehen, das übrige klein würfeln. Farce mit Entenwürfeln mischen und kaltstellen.

---

### GRAPEFRUIT-CONFIT

3		Schalotten
1	Essl.	Butter
5		Rosa Grapefruits
		Salz
1	Prise	Cayennepfeffer

Backofen auf 170o C vorheizen. Pilze putzen, in kleine Würfel schneiden und in Öl kräftig anbraten. Restliche Marinade durch ein Sieb gießen, mit Semmelbröseln, Ei und Pilzen unter die Farce mischen, mit Salz, Pfeffer und

dem restlichen Thymian würzen. Terrineform von ca. 1,5 l mit Speckscheiben auslegen, Farce einfüllenn mit Speckscheiben bedecken und Terrine im Wasserbad im Backofen (Mitte) ca. 1 3/4 Stunde garen. Abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Für das Confit Schalotten schälen, hacken und in Butter dünsten. Von den Grapefruits Filets auslösen und mit den Schalotten bei milder Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Salzen und pfeffern. Confit kalt zur Ententerrine servieren.



# Ententerrine mit Kognak

## Zutaten

		FÜR ACHT PORTIONEN	Zubereitung
1		Küchenfertige Ente ( etwa 2 Kg, mit Leber)	Entenfleisch von Haut und Knochen lösen, Fett und Haut entfernen Knochen zerkleinern. Entenleber und die Hälfte des Brustfilets mit Kognak Und dem Saft einer halben Orange begießen und drei Stunden stehenlassen. Knochen, einen Liter kaltes Wasser, Rotwein und Kräutersträusschen in Einem weiten Topf zum Kochen bringen. Im offenen Topf bei großer Hitze Kochen, bis nur noch eine Tasse Flüssigkeit übrig ist. Das dauert etwa 1 Stunde. Den so entstandenen Fond durch ein Sieb gießen. Leber und Brustfleisch aus der Orangenmarinade nehmen und trockentupfen. In heißer Butter bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Herausnehmen. Schalotten-Und Knoblauchwürfel im Bratfett bei kleiner Hitze glasig dünsten. Orangenmarinade und Fond zugießen. In der offenen Pfanne auf eine halbe Tasse Sud einkochen lassen. Rohes Entenfleisch, Speck und Kalbfleisch durch den Fleischwolf geben. Ei, kleingeschnittene
20	ml	Kognak ( 4 cl)	
		Orange	
200		Cb Rotwein	
1		Kräutersträusschen ('Bouquet garni':	
1		Lorbeerblatt	
1	Zweig	Thymian	
3	Stiele	Petersilie)	
20	Gramm	Butter	
3		Schalotten	
1		Knoblauchzehe	
250	Gramm	Frischer Speck	
250	Gramm	Mageres Kalbfleisch	
1		Ei	
		Salz	
		Frisch gemahlener Pfeffer	

300 Gramm Frischer Speck in dünnen Scheiben

2 Lorbeerblätter

1 Teel. Grüne Pfefferkörner

Leber und Sud unterrühren und mit Salz und Pfeffer Kräftig abschmecken. Eine Terrinenform (etwa 1,5 Liter Inhalt oder eine Andere ofenfeste Form) so mit den Speckscheiben auslegen, dass sie bis zur Hälfte über den Formenrand liegen. Die Hälfte der Füllung in die Form Geben. Angebratene Entenbrust im ganzen darauflegen und mit der restlichen Füllung abdecken. Glattstreichen und den überhängenden Speck darüberlegen. Die restliche Orangenhälfte in Scheiben schneiden. Terrine mit Orangenscheiben, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern garnieren. Form mit Deckel oder Alufolie verschließen. In die mit heißem Wasser gefüllte Fettpfanne im Backofen stellen. Auf 200 Grad schalten und die Terrine etwa 1 Stunde 20 Minuten garen. Herausnehmen und die offenen Form mit einem Holzbrett und einem Gewicht (z.B. Mauerstein, von der letzten Demo) Beschweren. Über Nacht abkühlen lassen.

# *Ententerrine mit Nüssen (Terrine de Carnard Aux Noisettes)*

## **Zutaten**

3	Essl.	Milch
3	Essl.	Cognac
1	Teel.	Gelatine (5gr)
100	Gramm	Haselnusskerne
50	Gramm	Frische Brotkrumen
250	Gramm	Entenbrust, entbeint
250	Gramm	Hühnerbrust, entbeint
100	Gramm	Gekochter Schinken
1/2	Teel.	Gemahlener Piment
1		Sk Knoblauchzehe
1		Sk Schalotte, zerdrückt
1		Sk Ei
1	Essl.	Erdnussöl

## **Zubereitung**

Den Backofen auf 180Grd C (Gasherd Stufe 2-3) vorheizen. In einem kleinen säurebeständigen Topf Milch und Cognac vermischen. Die Gelatine hineinstreuen und quellen lassen. Die Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne bräunen. Zum Abkühlen beiseite stellen. Die Gelatinemischung bei niedriger Temperatur erhitzen und rühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Die Brotkrumen hinzufügen und 2 Minuten durchrühren, um eine glatte Paste herzustellen. Von der Kochstelle nehmen. Die Entenbrust enthäuten und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Salzen und pfeffern und beiseite stellen. Hühnerbrust und Schinken in kleine Würfel schneiden und in die Küchenmaschine geben. Brotpaste, Salz, Piment und weiteren Pfeffer nach Geschmack hinzufügen. Das Gerät für 30 Sekunden auf hoher Stufe einschalten. Knoblauch, Schalotten und Ei dazugeben und das Gerät noch einmal 30 Sekunden laufen lassen. Die Masse in eine große Schüssel füllen und die Haselnüsse hineinrühren. Eine 500 ml fassende Keramikterrine einölen und eine dünne Schicht Nussmasse darin verteilen, dann Entenfleischscheiben darauflegen. Auf diese Weise fortfahren und mit einer Schicht Nussmasse abschließen. Die Zutaten gut andrücken, die Oberfläche mit Öl bepinseln und die Terrine abdecken. Im vorgeheizten Backofen ca 100 Minuten backen. Die Terrine abkühlen lassen und vor dem Servieren für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen. Aufgeschnitten mit Zimmertemperatur servieren, dazu eingelegte Gurken und Zwiebeln, in Essig eingelegte Kirschen, Toast und einen Salat der Saison reichen.

# *Entenwurstpizza*

## **Zutaten**

2		Entenkeulen
1		Zwiebel
1	Teel.	Fenchelsaat
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
8	Blätter	Salbei
1		Getrocknete Chilischote
100	Gramm	Getrocknete Tomaten in Öl
1-2	Essl.	Wasser
1/2		Pizzateig nach Rezept (s. Räucherlachspizza)
75	Gramm	Geriebenen Provolone oder Pizzakäse
150	Gramm	Junger Ziegenkäse

## **Zubereitung**

Die Entenkeulen entbeinen und in Stücke schneiden. Durch den Fleischwolf (mittlere Scheibe) geben. Eine Zwiebel hinterher drehen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Fenchelsaat darin anrösten. Entenfleisch dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Salbei fein hacken und untermischen. Die Chilischote zerbröseln und dazugeben. Die getrockneten Tomaten mit 1-2 EL des Öls und 1-2 EL Wasser fein pürieren.

Pizzateig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und auf das Blech geben. Mit dem Tomatenpüree bestreichen und den geriebenen Provolone darüber geben. Das Hack und den Ziegenkäse auf der Pizza verteilen. Wie oben beschrieben backen, ca. 12-15 Minuten.

# *Farcierte Ente*

## **Zutaten**

1,6	kg	Frühmastente
1		Brötchen
1/4	Ltr.	Milch
125	Gramm	Magerer Schinken
150	Gramm	Schweinefleisch mager und Durchgedreht
2		Eier
50	Gramm	Butterschmalz
1/2	Ltr.	Brühe
188	ml	Weißwein
3	Essl.	Creme double Heller Saucenbinder Salz Muskatnuss Weißer Pfeffer a.d.M

## **Zubereitung**

Bratfertige Ente mit der Brust auf die Arbeitsplatte legen, mit einem scharfen Messer den Rücken längs aufschneiden. Fleisch nach beiden Seiten vom Knochengerüst zum Kamm auf dem Brustbein ablösen. Die Haut nicht verletzen! Gerippe rausnehmen. Fleisch trockentupfen.

Brötchen mit Milch übergießen. Flügen-, Halsfleisch und Schinken fein hacken. Mit Schweinehackfleisch, durchgedrehten Innereien, ausgedrücktem Brötchen, Eiern, Salz, Muskat und Pfeffer mischen.

Entenfleisch damit füllen, zunähen, in Butterschmalz rundherum anbraten. Nach und nach mit heißer Brühe begießen, im vorgeheizten Backofen 75 Minuten zugedeckt schmoren.

15 Minuten vor Garzeit-Ende offen weiterbraten. Ente herausnehmen, warm stellen. Fond mit Wein ablöschen, einkochen. Passieren, mit Saucenbinder und Creme double sämig machen, abschmecken.

# *Faschierte Laibchen von der Entenbrust mit Weißkraut*

## **Zutaten**

2	Zwiebeln
600 Gramm	Entenbrust
	Entenfett oder Butterschmalz
	Salz, Pfeffer
	Majoran
1	Ei
	Schweinsnetz (küchenfertig gesäubert)
	Öl zum Braten

---

	<b>WEISSKRAUT</b>
500 Gramm	Weißkraut
1	Zwiebel
2	Essl. Butter
2	Essl. Zucker
125	ml Gemüsesuppe
	Salz, Pfeffer
	White Port

---

	<b>PREISELBEERSAUCE</b>
250	ml Entenjus
125	ml Schlagobers
	Preiselbeeren
	Salz, Pfeffer

Preiselbeersauce anrichten. Getränk: Goldbräu

## **Zubereitung**

Weißkraut in 1,5 cm große Rauten schneiden. Zwiebel fein hacken und mit der Butter und dem Zucker leicht karamellisieren. Weißkraut dazugeben, mit White Port und der Gemüsesuppe aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Nur so lange bei kleiner Hitze köcheln lassen, dass das Kraut noch knackig ist.

Für die Entenlaibchen:

Zwiebeln fein hacken und in Entenfett oder Butterschmalz anrösten, abkühlen lassen. Die Entenbrust von der Haut befreien und durch die feine Scheibe des Fleischwolfes faschieren. Mit den Zwiebeln und dem Ei vermischen, mit Salz, Majoran und Pfeffer würzen. Kleine Laibchen formen und diese mit Schweinsnetz umhüllen. In heißem Öl beidseitig braten.

Für die Preiselbeersauce:

Alle Zutaten kurz aufkochen. Gebratene Entenlaibchen auf Rotkraut und

# *Federvieh nach dem Rezept von de Schannett*

## **Zutaten**

- 1 Frische Ente
- 1 Stück Ingwerwurzel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- 2 Orangen, unbehandelt
- 3 Essl. Honig
- 1/4 Teel. Zimt
- 1/2 Tasse Hühnerbrühe
- Salz und Pfeffer

---

### ZUM BEGIESEN

- 3 Essl. Orangensaft
- 2 Essl. Honig
- 1 Essl. Weinessig
- Sahne zum Verfeinern der Soße

---

### GARNITUR

- 1 Orange in Scheiben

## **Zubereitung**

Ingwer, Knoblauch und Schalotten schälen und fein hacken. Schale einer Orange abreiben, dann den Saft der beiden Früchte ausspressen. Saft, Honig, Hühnerbrühe, Orangenschale, Zimt, Ingwer, Knoblauch und Schalotten mischen. In einem kleinen Töpfchen aufkochen. Die Ente mit Salz und Pfeffer würzen, dann die Halsöffnung der Ente mit Holzspieschen zustecken, in einen kleinen Bräter legen und die Marinade durch die Bauchöffnung eingießen. Den Backofen vorheizen. Orangensaft, Honig und Weinessig gut mischen. Während der Bratzeit die Ente öfters drehen. Nach jedem Drehen mit der Marinade bepinseln.

Bratzeit: 75 Minuten bei 200°C.

Nach der Bratzeit die Ente warmstellen. Vom Bratensaft das Fett abschöpfen. Soße einkochen lassen, mit Sahne verfeinern und nochmals abschmecken. Mit Orangenscheiben servieren.

# *Federvieh nach Em Rezept Vo de Schannett*

## **Zutaten**

1		Frische Ente
1	Stück	Ingerwurzel
2		Knoblauchzehen
2		Schalotten
2		Orangen, unbehandelt
3	Essl.	Honig
1/4	Teel.	Zimt
1/2	Tasse	Hühnerbrühe
		Salz
		Pfeffer

---

### ZUM BEGIESSEN

3	Essl.	Orangensaft
2	Essl.	Honig
1	Essl.	Weinessig

---

### GARNITUR

1		Orange in Scheiben
---	--	--------------------

## **Zubereitung**

Ingwer, Knoblauch und Schalotten schälen und fein hacken. Schale einer Orange abreiben, dann den Saft der beiden Früchte auspressen. Saft, Honig, Hühnerbrühe, Orangenschale, Zimt, Ingwer, Knoblauch und Schalotten mischen. In einem kleinen Töpfchen aufkochen. Ente mit Salz und Pfeffer würzen. Halsöffnung der Ente mit Holzspießchen zustecken, dann in einen kleinen Bräter legen und die Marinade durch die Bauchöffnung eingießen und diese verschließen. Backofen vorheizen. Orangensaft, Honig und Weinessig gut mischen. Während der Bratzeit - 75 Minuten bei 200°C - die Ente öfters drehen.

Nach dem Braten die Ente warmstellen. Vom Bratensaft das Fett abschöpfen. Sauce einkochen lassen, mit Sahne verfeinern und nochmals abschmecken. Ente mit Orangenscheiben umlegt servieren.

## **Feigensauce (Zu Entenleber) Zutaten**

6 Feigen  
30 Gramm Zucker  
150 ml Roter Portwein  
4 Essl. Alter Balsamessig  
Salz  
Schwarzer Pfeffer  
60 Gramm Schwarzes  
Johannisbeergelee

### **Zubereitung**

(\*) Als Beilage zum Rezept 'Entenlebermousse (mit Apfelpizza und Feigensauce)'

Feigen waschen und achteln. Zucker in einem Topf mit schwerem Boden bei mittlerer Hitze goldbraun karamelisieren lassen.

Portwein und Balsamessig dazugießen. Feigen dazugeben und ohne Deckel 15 Minuten leise kochen, bis sich der Karamel gelöst hat.

Sauce mit wenig Salz und viel Pfeffer würzen. Johannisbeergelee unter Rühren darin auflösen. Die Sauce zweimal durch ein feines Haarsieb gießen und kalt servieren.



# *Feldsalat mit Schwarzwurzeln, Maronen und Gebratener Entenleber*

## **Zutaten**

200	Gramm	Feldsalat
8	Stücke	Schwarzwurzeln
400	Gramm	Entenleber
50	Gramm	Maronen
		Salz
		Zucker
		Apfelessig
		Senf
		Rapsöl

## **Zubereitung**

Die Schwarzwurzeln schälen, rasch in Scheiben schneiden, in Butter braten und mit Salz würzen. Auf kleiner Flamme so lange braten, bis sie weich sind. Den Feldsalat gründlich waschen und trocken schleudern. Die Maronen kreuzweise einritzen, auf ein Backblech mit Rand geben, mit Wasser angießen, 20 Minuten backen, 'auspulen' und grob hacken.

Die Entenleber für zwei Stunden wässern. Das Wasser mit Salz und Zucker abschmecken. Entenleber trocken tupfen und braten. Aus Apfelessig, Senf und Rapsöl eine Vinaigrette rühren. Alles auf dem Teller anrichten und mit der Vinaigrette marinieren.

# *Fesendschan - Ente in Walnußsauce*

## **Zutaten**

- 2 groß. Zwiebeln (ca. 120 g)
- 5 Gramm Butter
- 1 Teel. Gelbwurz (Kurkuma)
- 400 Gramm Walnußkerne
- 1 Ltr. Wasser
- 2 Teel. Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 1 Flugente (ca. 2,5 kg)
- 5 Gramm Butter
- Saft von 2 Granatäpfeln  
(oder 3 EL. Grenadine)
- 3 Essl. Zitronensaft
- Zucker nach Geschmack  
(ca. 50g)

## **Zubereitung**

Zwiebeln in dicke Ringe schneiden, im großen Topf in Butter goldgelb anbraten. Gelbwurz zugeben. Inzwischen Walnußkerne (einige zum Garnieren zurücklassen) mahlen. Walnüsse, Wasser, Salz und Pfeffer mit den angebratenen Zwiebeln im Topf gut vermengen und teilweise bedeckt 45 Minuten leise kochen lassen. Inzwischen Entenbeine abtrennen Entenbrust vorsichtig vom Knochen lösen, in vier Stücke schneiden. Alle Fleischteile von beiden Seiten in Butter kräftig anbraten, in die Walnußsauce legen. 90 bis 120 Minuten bei kleiner Flamme im geschlossenen Topf garen. Zwischendurch vorsichtig umrühren. Ist die Flüssigkeit stark eingekocht, evtl. etwas Wasser nachgeben. (Vorsicht, die Sauce soll sämig sein!) Nach der Garzeit setzt sich Fett aus den Nüssen auf der Sauce ab, dieses weitgehend abschöpfen. Sauce mit Granatapfelsaft, Zitronensaft und Zucker abschmecken, alles noch einmal 30 Minuten durchziehen lassen. Granatapfelsaft kann man durch Grenadine (Granatapfelsirup) ersetzen, dann jedoch mit weniger Zucker und mehr Zitronensaft abschmecken. Fleisch mit der Sauce servieren, mit Walnußkernen verzieren. Gegessen wird mit Gabel und Löffel, ein Messer ist nicht nötig, das Fleisch ist ganz mürbe.

# Flugente mit Bratäpfeln

## Zutaten

---

	FÜR 2 - 3 PERSONEN
1	Flugente (1,4-1,7 kg)
	Salz
2	Äpfel
250 Gramm	Porree/Lauch
125 Gramm	Sonnenblumenkerne
1/2 Bund	Frischer oder
1/2 Teel.	Getrockneter Majoran
2 Essl.	Honig
2 Essl.	Zitronensaft
3 Essl.	Öl

---

	FÜR DIE SOSSE + BRATÄPFEL
3	Rote Äpfel
1/2	Unbehandelte Zitrone
	Salz
	Pfeffer

## Zubereitung

Flugente abspülen, trockentupfen, Spelzen mit einer Pinzette Herauszipfen. Ente innen salzen. Für die Füllung zwei Äpfel in Spalten, Porree in schmale Ringe schneiden. Mit den Sonnenblumenkernen und den Majoranblättchen mischen. Füllung in die Ente geben und die Öffnung mit Küchengarn zubinden. Die Flugente in die Fettpfanne des Backofens legen und im Backofen (E-Herd 225 Grad -Gasherd: Stufe 4) 45 bis 60 Minuten braten. Honig, Zitronensaft und Öl verrühren und die Ente zwischendurch damit bestreichen (das ergibt eine schöne Kruste). Äpfel ausstechen, eventuell die restliche Füllung (ohne Apfel) hineingeben und mit der Ente zusammen 20 Minuten garen. Dann beides aus dem Ofen nehmen und zugedeckt warm stellen. Für die Soße Bratenfond mit 1/4 l Wasser lösen, durch ein Sieb in einen Topf gießen und ca. 15 Minuten einkochen. Zitrone abspülen, dünn schälen und auspressen. Schale in feine Streifen schneiden. In die Soße geben und abschmecken. Zur Ente und den Bratäpfeln reichen. Dazu passen Petersilienkartoffeln. Servieren Sie zum Geflügel einen milden Rotwein, z.B. aus Baden, Spätburgunder, Portugieser, Rioja oder Bordeaux. Öffnen Sie die Flasche zwei Stunden vor dem Essen. Der Rotwein 'atmet' den Luftsauerstoff ein und schmeckt intensiver. Rotwein sollte Zimmertemperatur (16 - 20 Grad) haben.

# *Flugente mit Orangen-Ingwer-Sauce*

## **Zutaten**

- 1 Flugente (ca. 2 kg)
- Salz
- Weißer Pfeffer aus der Mühle
- Ingwerpulver
- 1/4 Ltr. Frisch gepresster Orangensaft
- 200 ml Schlagobers (Sahne)
- 2 Essl. Dunkler Soßenbinder

## **Zubereitung**

Ente gründlich abspülen, trockentupfen. Innen und außen kräftig mit Salz, Pfeffer und Ingwer einreiben. Die Beine zusammenbinden. Ente mit der Brust nach unten in einen Bräter legen. Mit 1/8 Liter kochendem Wasser übergießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225° / Gasherd: Stufe 4/Umluft: 200°) ca. 1 Stunde braten. Die Haut mehrmals mit einer Spicknadel einstechen, damit das Fett gut ausbraten kann. Temperatur auf 200° herunterschalten. In den nächsten 45 Minuten nach und nach den Orangensaft angießen.

Ente immer wieder mit Bratensaft bestreichen. Ente herausnehmen und warm stellen. Bratensatz mit etwas Wasser lösen und in einen Topf gießen. Fett abschöpfen. Obers (Sahne) angießen und Soßenbinder einstreuen. Kurz durchkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu schmecken Kroketten und Brokkoli. Tipp: Wenn Sie Ingwer mögen, geben Sie etwas feingewürfelten Ingwer in die Bratensosse.

# Flugente mit Pilzfüllung

## Zutaten

1		Flugente (2 bis 2 1/2 kg)		
		Salz		
<hr/>				
		FÜLLUNG		
100	Gramm	Speck, geräucherter Durchwachsener		
2		Zwiebeln		
1	Bund	Petersilie,		
1	Dose	Pfifferlinge (Abtropfgewic		
3		Paniermehl, evtl. mehr		
		Salz		
		Pfeffer		
		Majoran		
125	ml	Wasser, evtl. mehr		
<hr/>				
		SONSTIGES		
4		Portwein, evtl. mehr		
		Salz		
		Pfeffer		
200	Gramm	Crème fraîche		

## Zubereitung

Flugente vorbereiten und innen mit Salz einreiben.

Speck in Würfel schneiden und auslassen. Zwiebeln in Würfel schneiden, Petersilie grob hacken, Pfifferlinge abtropfen lassen. Alles zur Speckmasse geben und anbraten. Paniermehl, Salz, Pfeffer und Majoran hinzufügen, abschmecken, abkühlen lassen und in die Ente füllen. Öffnung mit Zahnstochern zustecken und Ente mit der Brust nach unten in einen Bräter legen.

1/8 l Wasser dazugeben und das geschlossene Gefäß in den kalten Backofen setzen. E: Mitte. T.- 250 C / 140 bis 150 Minuten. Nach der halben Bratdauer die Ente wenden, Fett abschöpfen und eventuell Wasser nachgießen.

Ente herausnehmen und warm stellen. Bratenfond mit Portwein und etwas Wasser ablöschen, aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Crème fraîche verfeinern.

Beilage: Salzkartoffeln, grüne Bohnen.

# ***Flugente mit Rosinen-Reis und Rosenkohl***

## **Zutaten**

1		Flugente a ca. 2-2,5 kg
150	Gramm	Backobst
2		Saure Äpfel (Boskop)
2	Stücke	Zwieback
125	ml	Trockenen Weißwein
125	ml	Wasser
1		Zwiebel
150	Gramm	Rosinen (je nach Geschmack)
600	Gramm	Reis
1	Essl.	Getrockneten Majoran Salz und Pfeffer
80	Gramm	Butter
1/4	Ltr.	Fleisch- oder Hühnerbrühe
600	Gramm	Rosenkohl

## **Zubereitung**

Zunächst die Füllung zubereiten. Äpfel, Backobst und eingeweichten Zwieback vermischen. Das Backobst war in einer Mischung aus Weißwein und Wasser eingeweicht. Salz dazugeben. Majoran ist unentbehrlich.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Bräter für die Ente mit geschmacksneutralem Pflanzenöl, auch die Seiten, einpinseln.

Reis und Rosinen werden etwa 5 Minuten angekocht. Sie garen später mit der Ente im Backofen. Die Rosinen im

Reis waren in Weißwein und Wasser eingeweicht. Vor dem Vermischen mit dem Reis leicht ausdrücken.

Nun die Ente füllen und sorgfältig verschließen. Ente mit Salz, Pfeffer und Majoran einreiben. Den Reis in den Bräter zur Ente geben, ein wenig Fleisch- oder Hühnerbrühe darübergießen.

Ente 90 Minuten backen lassen. Danach die Ente herausnehmen und Butterflöckchen auf dem Rosinen-Reis verteilen. Noch einmal ca. 10-15 Minuten backen lassen.

Den Rosenkohl in leicht gesalzenem Wasser köcheln lassen und vor dem Servieren in Butter anschwanken.

Dazu schmeckt ein kräftiger Rotwein.

# *Flugente mit Weintrauben*

## **Zutaten**

- 1 Flugente, küchenfertig ca.  
2-2,5 kg  
Salz, Pfeffer f.a.d.M.
- 500 Gramm Weintrauben, blau
- 500 Gramm Weintrauben, grün
- 2 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Essl. Soßenbinder
- 2 Essl. Weinbrand  
Curry

## **Zubereitung**

Ente abspülen. Innen und außen gut trockentupfen, salzen und pfeffern. Trauben waschen und von den Stielen streifen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und die Hälfte der Zwiebeln in Stücke schneiden. 700 g Trauben, Lauchzwiebelstückchen und gehackte Rosmarinnadeln vermischen, in die Ente füllen. Die Ente mit Holzstäbchen zustecken, zusammenbinden und in die Fettpfanne des Backofens legen. In den Backofen schieben, auf 200 Grad (Gas: Stufe 3) schalten und 30 Minuten braten. 1/4 l heißes Wasser zuschütten und noch 70 Minuten braten. Restliche Lauchzwiebeln in heißer Butter 5 Minuten dünsten. Restliche Trauben zufügen. Mit Pfeffer würzen. Mit der Ente auf einer Platte anrichten. Warm stellen. Bratfond mit 1/4 l Wasser loskochen, mit Soßenbinder andicken. Mit Weinbrand, Salz, Pfeffer und einer Prise Curry abschmecken. Soße zur Ente servieren. Dazu: Kartoffelklöße und grüner Salat.

# *Flugentenbraten in Kastenform mit Beilagen und Hundspfote*

## **Zutaten**

1	Flugente 1,5 bis 2 kg, Mager
400 Gramm	Hähnchen- oder Putenbrust- Fleisch
500 ml	Sahne
125 Gramm	Crème fraîche
2	Eier
50 Gramm	Butter
250 Gramm	Kastenweißbrotin Würfeln, In Butter gebraten
1	Zwiebel gewürfelt, in Butter gebraten
7	Saure, feste Äpfel Geschält
100 Gramm	Holunderbeeren
25 Gramm	Pistazien
50 Gramm	Gehobelte Mandeln geröstet
	Salz
	Pfeffer
	Eingelegter grüner Pfeffer
	Calvados
	Weißwein
	Orangensaft oder Zitronen- Saft
	Zucker
	Gustin
	Nelke
	Sternanis
	Zimtstange
	Ingwer
	Salbei
	Majoran
	Muskat

---



## FÜR DIE HUNDSPFOTEN

Rohe Kartoffeln, gerieben

Ei

Mehl

Salz

Pfeffer

Butterfett

### Zubereitung

Die Flugente kann mit oder ohne Knochen am Vortag gefüllt werden. Die Ente am Rücken aufschneiden, das Fleisch an beiden Seiten des Knochens (Karkasse) bis zur Brust lösen, Karkasse mit dem Brustknochen langsam herausziehen. Das Fleisch und die Haut sollten Dabei nicht verletzt werden. Die Ente mit den Schenkeln auslegen, mit Salz und Pfeffer, Majoran und Salbei würzen, dann folgende Füllung Einlegen: Das Geflügelfleisch in kleine Würfel schneiden, ca. 15 Minuten im Gefrierfach kühlen, mit wenig Salz, Pfeffer und Muskat, Auch Muskatblüte würzen, mit zwei Eiweiß mischen, in einer Küchenmaschine kurz mixen, so dass sich eine sehr feine Masse Ergiebt, in einer Schüssel nochmals kühlen. Jetzt 1/4 l Sahne, Geschlagen, löffelweise unter die Geflügelmasse heben. Die restliche Sahne erhitzen und über die Weißbrotwürfel geben, einziehen und Abkühlen lassen. Das Geflügelbrät, zwei Eigelb, Butterzwiebeln, Pistazien, Mandeln und Würfel von einem Apfel zugeben, alles gut Mischen, zu einem ovalen Brot formen, auf die Ente legen, einschlagen Und zunähen. Eine große, rechteckige Kastenform mit Butter Ausstreichen und die außen gewürzte Ente mit der Brust nach oben Einsetzen. Bei 250 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten braten, Anschließend die Temperatur auf 150 Grad drosseln und noch etwa 15 Minuten ziehen lassen. Den Bratensaft herausgießen, entfetten, etwas Ansämen und mit Creme fraiche auffüllen. Etwas grüner Pfeffer und Calvados runden die Sauce ab. Ente in dieser Zeit warm stellen. Von den Äpfeln die Stiele entfernen, den Deckel an der Blütenseite Abschneiden und das Kerngehäuse entfernen. Einen süßen Fond mit Weißwein, Orangen- oder Zitronensaft, Nelke, Sternanis, Zimtstange Und Ingwer herstellen, Äpfel darin vorsichtig erhitzen und abkühlen Lassen. Die Holunderbeeren mit Zucker aufkochen, mit Gustin binden Und in die warmen Äpfel füllen. Statt mit Holunderbeeren können die Äpfel wahlweise auch mit Johannisbeeren in Gelee oder mit Preiselbeerkompott, verfeinert mit Mandeln und Rosinen, gefüllt Werden. Für die Hundspforten geriebene, rohe Kartoffeln mit Ei, Mehl, Salz und Pfeffer zu einer cremigen Konsistenz mischen, in einer Schüssel über kochendem Wasserdampf bis zum Stocken rühren. Mit einem Kaffeelöffel kleine Portionen in eine Gusspfanne mit Butterfett geben Und langsam knusprig braten. Den heißen Flugentenbraten in Scheiben aufschneiden, das Keulenstück Auf eine warme Servierplatte stellen, die Scheiben anlegen, eine Seite mit den Holunderbeeräpfeln, die andere Seite mit den gerösteten Hundspforten belegen. Die Sauce extra servieren, dazu Rotkraut.

# *Flugentenbrust M. Balsamicosauce, Glac. Möhren, Safrannu*

## Zutaten

<hr/>		<b>FLUGENTENBRUST</b>	<b>Zubereitung</b>
800	Gramm	Entenbrust	Entenbrust:
<hr/>		<b>BALSAMICOSAUCE</b>	Hühnerklein und Gemüse mit Tomatenmark nacheinander anbraten. Mit dem Hühnerfond und Rotwein auffüllen. Zwei Stunden leicht köcheln lassen. Danach durch ein Haarsieb passieren und über Nacht erkalten lassen. Am nächsten Tag sorgfältig entfetten und auf die Hälfte einkochen, bis eine leicht sämige Sauce entsteht.
1	kg	Hühnerklein	
3	Tassen	Röstgemüse, gewürfelt (Möhren, Sellerieknolle, Lauchstange, Zwiebeln)	
300	ml	Hühnerfond	
500	ml	Trockener Rotwein	
3	Essl.	Tomatenmark	
1	Essl.	Zuckercouleur	
4	Essl.	Alter Balsamico	Mit Pfeffer, Salz, Zuckercouleur und Balsamico abschmecken und vor dem Servieren mit kalter Butter aufschlagen
		Öl	
		Butter	
		Pfeffer	
		Salz	Die Entenbruststücke in etwas Öl mit der hautseite nach unten anbraten, dann salzen und pfeffern und je nach Dicke 10 bis 15 Minuten rosig braten. In Folie warmhalten.
<hr/>		<b>GLACIERTE MÖHREN</b>	Glacierte Möhren:
1	kg	Möhren	
2	Essl.	Butter	
2	Essl.	Zucker	
		Salz	
		Pfeffer	Geschälte Möhren in 5 cm lange Stücke schneiden und vierteln. Im offenen Topf mit Butter, Zucker, etwas Salz und Pfeffer schmoren bis die gezogene Flüssigkeit verdampft ist. Safrannudeln: Nudeln in Salzwasser bissfest kochen und abtropfen lassen. Den Rahm mit Safran erhitzen und die Nudeln darin schwenken.
<hr/>		<b>SAFRANNUDELN</b>	
500	Gramm	Frische Nudeln	
1/4	Ltr.	Süßer Rahm	
1	Pack.	Safran pulverisiert	

Anrichten:

Entenbrust schräg ohne Haut in Scheiben schneiden. Mit der Sauce nappieren und mit den Nudeln und dem Gemüse umlegen.

# Flugentenbrust mit Balsamicosauce

## Zutaten

<hr/>		<b>Zubereitung</b>
	<b>FLUGENTENBRUST</b>	
800	Gramm Entenbrust	Entenbrust: Hühnerklein und Gemüse mit Tomatenmark nacheinander anbraten. Mit dem Hühnerfond und Rotwein auffüllen. Zwei Stunden leicht köcheln lassen. Danach durch ein Haarsieb passieren und über Nacht erkalten lassen.
<hr/>		
	<b>BALSAMICOSAUCE</b>	
1	kg Hühnerklein	
3	Tassen Röstgemüse, gewürfelt Möhren, Sellerieknolle, Lauchstange, Zwiebeln)	
300	ml Hühnerfond	
500	ml Trockener Rotwein	Am nächsten Tag sorgfältig entfetten und auf die Hälfte einkochen, bis eine leicht sämige Sauce entsteht.
3	Essl. Tomatenmark	
1	Essl. Zuckercouleur	
4	Essl. Alter Balsamico	Mit Pfeffer, Salz, Zuckercouleur und Balsamico abschmecken und vor dem Servieren mit kalter Butter aufschlagen
	Öl	
	Butter	
	Pfeffer	
	Salz	Die Entenbruststücke in etwas Öl mit der hautseite nach unten anbraten, dann salzen und pfeffern und je nach Dicke 10 bis 15 Minuten rosig braten. In Folie warmhalten.
<hr/>		
	<b>GLACIERTE MÖHREN</b>	
1	kg Möhren	
2	Essl. Butter	
2	Essl. Zucker	Glacierte Möhren: Geschälte Möhren in 5 cm lange Stücke schneiden und vierteln. Im offenen Topf mit Butter, Zucker, etwas Salz und Pfeffer schmoren bis die gezogene Flüssigkeit verdampft ist. Safrannudeln:
	Salz	
	Pfeffer	
<hr/>		
	<b>SAFRANNUDELN</b>	
500	Gramm Frische Nudeln	
1/4	Ltr. Süßer Rahm	Nudeln in Salzwasser bissfest kochen und abtropfen lassen. Den Rahm mit Safran erhitzen und die Nudeln darin schwenken.
1	Pack. Safran pulverisiert	

Anrichten: Entenbrust schräg ohne Haut in Scheiben schneiden. Mit der Sauce nappieren und mit den Nudeln und dem Gemüse umlegen.

# *Flugentenbrust mit Beschwipsten Brombeeren*

## **Zutaten**

2		Entenbrüste a je 200 g
1	Essl.	Gänseschmalz
		Salz
		Zitronenpfeffer
250	ml	Geflügel-Fond
200	Gramm	Brombeeren
2	Teel.	Brombeergelee
100	ml	Rotwein
1	Essl.	Zucker
150	Gramm	Butter
		Zitronenmelisse
20	ml	Brombeerlikör

## **Zubereitung**

Brombeeren pürieren, durch ein Sieb streichen.

Entenbrüste mit Salz und Zitronenpfeffer gewürzt in Gänseschmalz anbraten, dann 30 Min. bei 175 Grad im Backofen braten.

Fleisch warmstellen.

Bratensatz mit Fond ablöschen.

Zucker in 1/8 der Butter karamelisieren. Mit Rotwein ablöschen, Fond, Brombeeren, Gelee zugeben, einköcheln lassen, abschmecken.

Kalte Butterstücke in die Sauce einschwenken, Likör zugeben. Fleisch zur Sauce geben, mit Brombeeren und Zitronenmelisseblättern servieren.

# *Flugentenbrust mit Gratinierten Maroni*

## Zutaten

2		Flugentenbrüste
2		Abgerebelte Zweige Thymian
2	Essl.	Preiselbeeren
1	Teel.	Dijon-Senf
5		Zerstoßene Körner Wacholder Öl zum Braten
2	Handvoll	Würfelig Geschnittenes Röstgemüse (Zwiebel, Sellerie und Karotte)
2	Essl.	Kalte Butter Salz Pfeffer

---

### FÜR DIE MARONI

250	Gramm	Gekochte und geschälte Maroni
2	Essl.	Kristallzucker
125	ml	Orangensaft
1	Essl.	Butter
4	Essl.	Geschlagenes Obers

## Zubereitung

In einer Schüssel Preiselbeeren mit Dijon-Senf, Thymian und zerstoßenem Wacholder verrühren. Die Brüste auf der Hautseite leicht einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen, Brust auf der Innenseite anbraten und mit der Preiselbeermischung einreiben. Röstgemüse begeben und auf der Hautseite für ca. 10 Min in das auf 200° C vorgeheizte Rohr stellen. Fleisch herausnehmen, in Alufolie wickeln und an einem warmen Ort rasten lassen. Das Röstgemüse mit etwas Wasser ablöschen, einkochen lassen. Den Bratensaft durch ein feines Sieb seihen und mit kalter Butter binden.

Maroni grob hacken. In einer Pfanne Zucker erhitzen bis er karamellisiert. Mit Orangensaft ablöschen, Butter zugeben und dickflüssig einkochen lassen. Das Karamell im Kühlschrank erkalten lassen, es sollte dann zähflüssig sein.

Das geschlagene Obers unter das Karamell heben, die Maroni ebenfalls unterheben. 2 EL der Karamellmasse auf einen hitzefesten Teller geben und im Rohr bei maximaler Oberhitze goldbraun überbacken.

Die Brüste quer in Scheiben schneiden und auf die gratinierten Maroni legen. Etwas Saft angießen und am besten mit Schupfnudeln servieren.

# *Flugentenbrust mit Honig Glasiert an Rosmarin- Balsamico- Sauce*

## **Zutaten**

2		Flugentenbrüste
		Meersalz
		Pfeffer
1	Essl.	Honig
1	Essl.	Sherry (medium dry)
		Honig

---

### FÜR DIE SAUCE

2	klein.	Schalotten (fein Geschnitten)
30	ml	Balsamico-Essig
50	ml	Portwein
125	ml	Hühnersuppe
1	Essl.	Sojasauce
1	Essl.	Worcestersauce
1	Teel.	Getrockneter Rosmarin
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Preiselbeerkonfitüre
2		Butterflocken (kalt) bis 1/
2		Mehr

---

### FÜR DIE SPÄTZLE

1		Ganzes Ei
2		Eidotter
125	Gramm	Glattes Mehl
62	ml	Milch/Wasser-Mischung (1:1)
1/2		ca.
		Salz
		Muskatnuss
		Weißer Pfeffer
1	Essl.	Butter bis doppelte Menge

---

## BEILAGE

---

### APFEL-ROTWEIN- ROTKRAUT

- 1 klein. Kopf Rotkraut
- 1 klein. Zwiebel
- 2 Essl. Schweine- oder  
Butterschmalz
- 200 ml Rotwein
- 1 Essl. Zucker bis doppelte  
Menge
- 1 Teel. Gekörnte Gemüsesuppe
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Gewürznelken
- 3 Essl. Balsamico-Essig bis 1/3  
Mehr
- 1 mittl. Saurer Apfel (Boskop oder  
Granny Smith)  
Salz  
Pfeffer
- Etwas Speisestärke (mit Wasser  
Angerührt)

### Zubereitung

Flugentenbrust putzen, d.h. von eventuellen Restfedern sowie Federkielen mit Hilfe einer Pinzette befreien, waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Meersalz und Pfeffer beidseitig würzen. Flugentenbrust in einer heißen Antihafpfanne bei nicht zu starker Hitze zuerst auf der Hautseite ohne Fett goldbraun und kross anbraten (dauert ca. 8-10 Minuten). Danach wenden und auf der Fleischseite sowie an den Seiten anbraten. Entenbrust in feuerfeste Stielpfanne geben und im auf 100 °C vorgeheizten Rohr 20-30 Minuten (je nach Stärke) rosa gar ziehen lassen. Bratfett bis auf 1 EL abgießen, fein geschnittene Schalotten darin glasig dünsten, mit Balsamico ablöschen, mit Portwein auffüllen, damit den Bratensatz vollständig lösen und in eine Stielkasserole umleeren. Mit Hühnersuppe aufgießen, Soja- und Worcestersauce zugeben, pfeffern und auf ein Drittel einkochen lassen.

Sauce durch Haarsieb passieren und in die Kasserolle zurückgeben, wieder erhitzen. Preiselbeerkonfitüre einrühren und mit kalten Butterflocken Sauce aufmontieren.

Für die Spätzle Ei und Eidotter mit dem Mehl und der Milch/Wasser-Mischung zu einen zähflüssigen Teig verrühren, salzen, pfeffern, eine Prise Muskat zugeben. Teig mit einem Spätzlehobel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser hobeln und dabei immer wieder umrühren. Spätzle einmal aufwallen lassen und durch Sieb abseihen. Mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Grill vorheizen und Entenbrust am Ende der Garzeit auf der Hautseite mit

Honig/Sherry-Mischung bestreichen und für 3-5 Minuten unter den Grill geben. Fleisch kurz rasten lassen. Fleisch in 0,5 cm-Tranchen schneiden. Spätzle vor dem Anrichten in heißer Butter durchschwenken. Tranchierte Ente mit Sauce beträufelt servieren.

Beilage: Apfel-Rotwein-Rotkraut

Zwiebel hacken, Blaukraut fein hobeln. Zwiebel in Schmalz glasig dünsten, Kraut zugeben und kurz andünsten lassen, mit Rotwein ablöschen. Gemüsesuppe, Balsamico-Essig, Zucker zugeben, mit Pfeffer, Lorbeer, Nelken würzen. Hitze reduzieren, geschälten würfelig geschnittenen Apfel geben und ca. 1 Stunde auf kleiner Stufe weich dünsten. Kraut mit angerührter Speisestärke etwas binden und mit Salz und Pfeffer (ev. noch Balsamico und Zucker) abschmecken.



# *Flugentenbrust mit Orangensauce*

## **Zutaten**

- 2 Flugentenbrüste (à ca. 300 G)
  - Salz
  - Pfeffer
  - Butterschmalz
- 2 Essl. Honig
  - Für Orangen- sauce:
- 1/4 Ltr. Frisch gepresster Orangensaft
- 1 Abgeriebene Schale von 1 Orange
- 2 Essl. Sojasauce
- 6 Essl. Kalbs- oder Geflügelfond
- 6 Essl. Trockener Sherry
- 1 Essl. Stärkemehl
- 2 Teel. Bittere Orangenkonfitüre
  - Salz
  - Pfeffer
  - Cayennepfeffer
- 20 Gramm Kalte Butter
- 6 Essl. Süßer Portwein
  - Für die Gemüsebeilage:
  - Romanesco
  - Broccoli
  - Karfiol
- Einige Frische Salbeiblätter
- Mehl zum Bestauben
- Öl zum Frittieren
- Für die Rösti:
- 800 Gramm Erdäpfel
- 1 Eidotter
  - Butterschmalz
  - Salz
  - Pfeffer
  - Muskatnuss

## **Zubereitung**

Haut der Flugentenbrüste kreuzweise (nicht zu tief) einschneiden. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Flugentenbrüste rundum kurz und scharf anbraten. Salzen, pfeffern. In das auf 200 Grad vorgeheizte Rohr stellen, die Hitze auf 80° C reduzieren. Orangensaft mit der Orangenschale auf die Hälfte einkochen. Sojasauce und den Fond zugeben und weitere 2-3 Minuten einkochen. Sherry mit Stärkemehl verrühren, zur Sauce geben. Solange kochen, bis die Sauce leicht gebunden ist. Flugente aus dem Rohr nehmen, Hautseite mit Honig bepinseln. Rohr auf 220° C aufheizen, Flugentenbrüste auf der obersten Schiene nochmals ca 2 Minuten garen. Danach das Rohr abdrehen, Backofentüre öffnen und das Fleisch so einige Minuten rasten lassen.

Das zugeputzte Gemüse in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Die abgezupften Salbeiblätter mit Mehl bestäuben, in heißem Öl frittieren. Orangenkonfitüre in die Sauce rühren. Mit wenig Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer abschmecken. Süßen Portwein begeben und zuletzt die Sauce mit der kalten Butter montieren. Orangensauce auf vorgewärmte Teller gießen. Flugentenbrüste aufschneiden. Gemüse dekorativ anrichten. Die frittierten Salbeiblätter auf die Rösti legen.

Zubereitung der Rösti: Erdäpfel schälen und grob raspeln. Einen Eidotter untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Kartoffeln langsam in etwas Butterschmalz goldbraun braten.

# Flugentenbrustspieße mit Frühlingszwiebeln

## Zutaten

2		Flugentenbrüste Öl zum Braten
<hr/>		
FÜR DIE MARINADE		
62	ml	Helle Sojasauce
1/2		
1	Teel.	Ingwer (frisch gerieben)
1		Rote Chilischote
2		Frühlingszwiebeln (in Ringe Geschnitten)
125	ml	Reiswein
4		Sternanis
1/2		Zimtstange
125	ml	Wasser
1	Essl.	Rosinen
1	Essl.	Brauner Zucker Pfeffer
<hr/>		
FÜR DIE BEILAGE		
16		Frühlingszwiebeln bis 1/4 Mehr
4	Essl.	Sojasauce
2	Essl.	Öl
1	Teel.	Brauner Zucker
2	Zehen	Knoblauch

## Zubereitung

Alle Zutaten für die Marinade in einen Topf geben und auf die Hälfte der ursprünglichen Menge einkochen. Die Entenbrüste mit Haut in 2 cm-Würfel schneiden und für 30 Minuten in die Marinade legen. Frühlingszwiebeln putzen, die grünen Enden wegschneiden, dabei aber ca. 2 cm belassen. Die hellen Zwiebelteile in 2-3 cm lange Stücke schneiden.

Entenbruststücke aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier abtupfen. Entenbrustwürfel auf Holzspieße stecken. In einer Pfanne mit wenig Öl in kurzer Zeit braten (das Fleisch sollte danach noch rosa sein). Die gebratenen Entenspieße an einem warmen Ort rasten lassen. Die Marinade in die Pfanne geben und aufkochen lassen.

Die Frühlingszwiebeln in einer Pfanne mit in Scheiben geschnittenem Knoblauch kurz und scharf anbraten. Zucker einstreuen, mit Sojasauce ablöschen und 1 Minute dünsten lassen. Spieße nochmals kurz in die Marinade

legen, auf Tellern mit den Frühlingszwiebeln anrichten.

# *Fondue Chinoise: Entenbrust-Klößchen*

\*

## **Zutaten**

2	Frühlingszwiebeln, schlank
10 Gramm	Ingwerwurzel, frisch
1	Rote Pfefferschote
1 Teel.	Korianderkörner
1	Knoblauchzehen bis Doppelte Menge
1 Teel.	Enten- oder
1/2	Schweineschmalz
	Salz
	Weißer Pfeffer
330 Gramm	Entenbrust
1 Bund	Koriandergrün
1 Essl.	Maisstärke

## **Zubereitung**

\*8-10 Portionen im Rahmen der Fondue-Party

Die Frühlingszwiebeln putzen und fein hacken. Den Ingwer schälen und reiben. Die Pfefferschote längs aufschneiden, entkernen und fein würfeln. Die Korianderkörner in einem Mörser fein zerstoßen und durch ein Sieb streichen. Den Knoblauch pellen und durchpressen. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen, alle vorbereiteten Zutaten hineingeben und unter Wenden andünsten. Kräftig salzen und pfeffern, dann abkühlen lassen.

Die Entenbrust in Stücke schneiden und durch die feine Scheibe vom Fleischwolf drehen. Das Koriandergrün von den Stielen zupfen, hacken und mit Gemüse, Gewürzen, Entenhack und Maisstärke mischen, evt. salzen und pfeffern.

Mit einem Teelöffel ungefähr 25 Portionen aus der Masse abstechen und zu Kugeln formen. Mit Klarsichtfolie abdecken und kalt stellen. Die Klößchen bei Tisch ungefähr 3 Minuten in der kochenden Brühe garen.

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Anmerkung Petra: Haut der Entenbrust entfernen. Falls Masse zu weich, wenig Semmelbrösel daruntermischen. Getestet in Fett-Fondue, fein.

# *Freilandente mit Rosenblättern, Zuckerschoten und Maiskrapfen*

## Zutaten

		<b>Zubereitung</b>
<hr/>		
	<b>ENTE</b>	
4	Weibliche Flugentenbrüstchen β 180g	Entenbrust:
2	Hände voll duftender selbstgetrockneter Rosenblätter	1. Entenbrüstchen mit einer Hand voll Rosenblätter und 2 EL Rosentee einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen und 4 Stunden abgedeckt kühl stellen.
4	Essl. Rosentee Rosenöl (Sonnenblumenöl mit Rosenblätter angesetzt Oder aus dem Reformhaus) Salz, Pfeffer aus der Mühle	2. Eine Pfanne leicht erwärmen, die Brüstchen hinein legen und den Rest der Rosenblätter und den Tee darüber streuen. In der Pfanne mit Deckel vorsichtig räuchern, damit es nicht anbrennt und bitter wird.
<hr/>		
	<b>BEILAGEN</b>	
100	ml Wasser	3. Wenn die Brüstchen etwas Farbe bekommen haben, ein wenig Rosenöl dazu geben und leicht anbraten.
50	Gramm Butter	
100	Gramm Mehl	
2	Eier	4. Bei 50° im Ofen 20 Minuten ruhen lassen.
100	Gramm Maiskörner	
	Öl zum Ausbacken	
	Salz	5. Fächerartig aufgeschnitten servieren.
	Muskat	
800	Gramm Zuckerschoten	Maiskrapfen und Zuckerschoten:
		1. Wasser und Butter in einem Töpfchen aufkochen, mit Mehl abbrennen und vom Feuer nehmen.
		2. Die Eier mit einem Kochlöffel darunter rühren, mit Salz, Muskat abschmecken und den Mais dazu geben.
		3. Öl auf 180° erhitzen. Mit einem Löffel vom Teig gleichmäßig große Krapfen formen und knusprig ausbacken.
		4. Zuckerschoten waschen und in etwas Öl knackig anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

# Fruchtige Entenbrust

## Zutaten

---

		FÜR 2 PORTIONEN
400	Gramm	Entenbrust
2	Essl.	Öl
		Salz
		Pfeffer
200	Gramm	Pfifferlinge
1		Zwiebel
1		Säuerlicher Apfel
1	Stiel	Salbei
2	Essl.	Preiselbeeren (evtl. mehr)
		Zitronensaft
1/4	Ltr.	Milch
1	Pack.	(für 1 - 2 Portionen)
		Kartoffelpüree

## Zubereitung

Entenbrust in einer großen Pfanne in heißem Öl von beiden Seiten auf 2 oder Automatik-Kochstelle 9 - 10 anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, 15 - 20 Min. weiter braten. Pfifferlinge putzen, waschen, abtropfen lassen. Zwiebel hacken, Apfel entkernen, in Spalten oder Scheiben schneiden. Salbei hacken. Pfifferlinge und Zwiebel während der letzten 5 Min. mit der Entenbrust braten. Apfel, Salbei und Preiselbeeren zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Für das Püree Milch kochen, vom Herd nehmen, Püreeflocken einrühren. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf einen Teller spritzen. Entenbrust aufschneiden und mit den restlichen Zutaten dazu reichen.

# *Fruchtige Entenbruststreifen*

## **Zutaten**

- 1 Ananas
- 1 Bund Chilischoten
- 1 Stück KÄSEREI CHAMPIGNON  
: - Camembert
- 1 Entenbrust
- 1 Pack. Frühlingsrollenteig
- 4 Feigen
- 1 klein. Tüte NESTLE  
: - Instant-Kaffee-  
Pulver
- 1 Papaya
- 1 Dose Palmherzen

## **Zubereitung**

Die Ananas am oberen Drittel aufschneiden, aushöhlen und für das Dessert beiseite stellen. Einen Teil des Ananasfruchtfleisches, der Feigen und der Papaya sowie die Palmherzen und das übrige Feigenfruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Entenbrust von der Haut befreien, in Streifen schneiden, würzen, mit dem geschnittenen Obst und Gemüse in Olivenöl anbraten, mit einem Schuß Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen und einkochen. Reis in Salzwasser einkochen und mit einer Butterflocke und gehackten Kräutern verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Petersilie garnieren.

# *Fruchtiger Spargelsalat mit Entenbrust*

## **Zutaten**

2		Entenbrustfilets
		Salz
		Pfeffer
300	Gramm	Weißer Spargel
300	Gramm	Grüner Spargel
250	Gramm	Erdbeeren
1	Kopf	Frisee-Salat
1		Unbehandelte Orange
1/2		Minze
3		Mayonnaise
150	Gramm	Schmand
2		Gebräunte Mandelblätter
		Rosa Pfeffer

## **Zubereitung**

Entenbrustfilets mit der Hautseite nach unten in eine beschichtete Pfanne legen und von jeder Seite etwa 7 Minuten braten. Salzen und pfeffern, leicht abkühlen lassen.

Spargel waschen, den weißen ganz, den grünen nur am unteren Ende schälen. Spargel in 3 - 4 cm lange Stücke schneiden, in wenig kochendes Salzwasser geben und ca. 7 Minuten garen. Kalt abschrecken.

Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Frisee-Salat waschen, gut abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen. Orange heiß waschen, mit einem Julienneiße die Schale abraspeln.

Minze abbrausen und in feine Streifen schneiden. Mit Orangenschale, Mayonnaise und Schmand verrühren. Mit 3 - 4 El. Orangensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Entenbrustfilets in Scheiben schneiden und mit den restlichen Salatzutaten anrichten. Etwas Mayonnaise darübergeben, den Rest separat reichen. Salat mit Mandelblättern und rosa Pfeffer bestreuen.



# *Frühlingsröllchen von der Ente auf Marinierten Glasnudeln*

## **Zutaten**

2		Entenkeulen
20	Gramm	Sesamöl
1		Schalotte
4		Shiitakepilze
4		Austernpilze
1/2		Rote Paprika, geschält und In Würfel geschnitten
		Salz
		Chili aus der Gewürzmühle
5		Zuckerschoten
3	Essl.	Sweet Chili Sauce
1	Essl.	Korianderblätter, gehackt
4		Frühlingsrollenblätter
1		Eigelb, verquirlt, zum Bestreichen
		Pflanzenfett zum Frittieren

---

### MARINIERTE GLASNUDELN

120	Gramm	Glasnudeln
2	Essl.	Sesamöl
1	Essl.	Soyasauce
1	Essl.	Honig
		Salz
		Chili aus der Gewürzmühle
2	Essl.	Paprika, geschält und Gewürfelt
2	Essl.	Macadamia-Nüsse, gehackt
2	Essl.	Korianderkraut, gehackt
2	Essl.	Sweet Chili Sauce

---

### GARNITUR Koriander

## **Zubereitung**

Die Keulen auslösen, das Fleisch durch den Fleischwolf drehen und in heißem Sesamöl anbraten. Die Schalotte, Shiitakepilze und Austernpilze in kleine Würfel schneiden und begeben. Paprikawürfel zufügen und mit Salz und Chili aus der Gewürzmühle würzen. Die in Streifen geschnittenen Zuckerschoten und die Sweet Chili Sauce begeben und zuletzt das Korianderkraut hineinstreuen.

Die Teigblätter auslegen und das Entenhackfleisch darauf verteilen. Die Ränder mit Eigelb bestreichen und rechts und links einschlagen, damit die Füllung nicht herauslaufen oder sich mit Fett vollsaugen kann. Nun der Länge nach zusammenrollen.

Das Fett in einem Topf auf ca. 170 °C erhitzen und darin die Frühlingsröllchen goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Marinierte Glasnudeln: Die Glasnudeln in heißem Salzwasser 10 Minuten einweichen. Anschließend abseihen und noch warm mit Sesamöl, Sojasauce, Honig, Salz, Chili aus der Gewürzmühle, Paprikawürfel, Macadamia-Nüssen und dem Korianderkraut marinieren.

Servieren: Die Frühlingsröllchen auf den Glasnudeln anrichten, mit etwas süßer Chili Sauce beträufeln und mit frischem Koriander garnieren.

# *Gänseklein, Dunkles (Gilt Auch für Entenklein)*

## **Zutaten**

- Gänseklein (o. Entenklein)
- Essig
- Salz
- Pfeffer
- Zwiebeln
- Petersilie
- Gelbe Rüben
- Lauch
- 1 Lorbeerblatt
- Pfefferkörner
- 1 Nelkenkopf
- Fett für eine Mehlschwitze
- Mehl für eine Mehlschwitze
- 1 Tasse Gänseblut o. Schweineblut
- Zucker
- Suppenwürze
- Saure Sahne
- 1 Pack. Rotwein o. Most
- Zu Gänseklein (o. Entenklein) gehören: Die abgeschnittenen, Kleinen Teile
- 1 Gans (o. Ente).

## **Zubereitung**

Dazu gehören die Flügel, die Füße, der Kopf, Magen Und Herz. Das Fleisch des Halses und in manchen Gegenden auch die gut Gereinigten Därme.

(Anmerkung: natürlich kann man auch die Leber Mitverarbeiten. Nur schmeckt sie mit Zwiebel gebraten sooo gut, dass man sie Meist separat verzehrt:-) Die Fleischteile kocht man in gut gewürztem Essigwasser, das mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Petersilie, Gelben Rüben, Lauch, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und einem Nelkenkopf versehen ist. Dann bereitet man eine Dunkle Schwitze, die möglichst noch mit dem Gänseblut oder, wenn solches Nicht vorhanden ist, mit Schweineblut abgeschmeckt wird. Man gießt mit der Kochbrühe auf und fügt etwas Zucker, Suppenwürze, saure Sahne und Möglichst auch ein Gläschen Rotwein oder Most dazu. Die Sauce muss Würzig-pikant und süßsauer schmecken und dunkel sein. Man reicht Semmelknödel oder Kartoffelklöße oder auch Reis dazu.

# ***Gänseklein, Helles (Gilt Auch für Entenklein)***

## **Zutaten**

- Gänseklein (o. Entenklein)
- Essig
- Zwiebel
- Petersilie
- Gelbe Rüben
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- Einige Pfefferkörner
- 1 Nelkenköpfe bis doppelte Menge
- Suppenwürze
- Saure Sahne
- Zucker
- 1 Pack. Weißwein
- Fett für eine Mehlschwitze
- Mehl für eine Mehlschwitze

## **Zubereitung**

Zu Gänseklein (o. Entenklein) gehören: die abgeschnittenen, kleinen Teile 1 Gans (o. Ente). Dazu gehören die Flügel, die Füße, der Kopf, Magen Und Herz, das Fleisch des Halses und in manchen Gegenden auch die gut Gereinigten Därme. (Anmerkung: Natürlich kann man auch die Leber Mitverarbeiten. Sie schmeckt aber mit Zwiebel gebraten sooo gut, dass man Sie lieber separat verzehrt:-) Zuerst kocht man die Fleischteile in Essigwasser weich. Man fügt Zwiebel, Petersiliegrün und Petersiliewurzeln, Gelbe Rüben, 1 Lorbeerblatt, Salz, Einige Pfefferkörner und Nelkenköpfe hinzu. Wenn das Fleisch gut weich Ist, löst man es -nach Belieben- von den Knochen und bereitet dann eine Helle Mehlschwitze, die mit der gesiebten Kochbrühe aufgegossen wird. Man Schmeckt das mit dem Fleisch versehene Ragout mit Suppenwürze, saurer Sahne, etwas Zucker und wenn möglich, mit einem Gläschen Weißwein pikant Süßsauer ab und gibt rohe Kartoffelklöße oder Semmelknödel, Reis oder Kartoffelbrei dazu.

# *Gebackene Hähnchenteile, Gai Yang*

## **Zutaten**

- 6 groß. Knoblauchzehen
- 1 Teel. Schwarzer Pfeffer fadM.
- 8 Hähnchenschenkel
- 3 Essl. Dunkle Sojasauce
- 1 Essl. Fischsauce
- Öl etwas

## **Zubereitung**

Den Knoblauch schälen, grob zerkleinern und mit dem Pfeffer im Mörser zerstampfen. Die Hähnchenschenkel mit der Knoblauchpaste bestreichen und mit der Soja-Sowie der Fischsauce beträufeln. Abgedeckt etwa eine Stunde marinieren. Den Backofen auf 190 Grad heizen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen und mit Öl bestreichen. Die Hähnchenschenkel darauflegen und in den Backofen (Mitte) schieben. Etwa 30 Minuten backen, dabei die Schenkel gelegentlich wenden. Dazu schmeckt einfache Chilisauce. Tip! Sie können die Hähnchenschenkel auch durch Hähnchenflügel oder -brust ersetzen. Wenn Sie die Möglichkeit haben, grillen Sie die Hähnchenteile im Freien auf dem Holzkohlenrill.

# *Gebeizte Ente*

## **Zutaten**

1		Ente, küchenfertig ca. 2 kg
1	Teel.	Wacholderbeeren
1	Teel.	Senfkörner
1	Teel.	Schwarze Pfefferkörner
1	Teel.	Grobes Meersalz
700	Gramm	Rote Bete
		Salz
1	kg	Schwarzwurzeln
40	Gramm	Butter
1	Essl.	Petersilie gehackt
400	ml	Geflügelfond
1	Essl.	Grober Senf
		Pfeffer aus der Mühle
100	Gramm	Schmand
1/2	Ltr.	Wasser

## **Zubereitung**

Die Ente von innen und außen waschen, trockentupfen. Gewürze und Meersalz im Mörser zerstoßen. Die Ente von innen und außen damit einreiben und abgedeckt über mindestens sechs Stunden marinieren.

Die Marinade außen abreiben. Die Ente auf den Rost des Backofens legen und im vorgeheizten Ofen (200 °C/Gas Stufe 3) ca. 60-70 Minuten braten. Eine Saftpfanne mit dem Wasser unter den Rost schieben.

Inzwischen Rote Bete waschen und in leicht gesalzenem Wasser ca. 45 Minuten kochen. Schwarzwurzeln waschen, schälen, kleinschneiden und in ca. der Hälfte der Butter ca. 20 Minuten dünsten.

Die Rote Bete abziehen und in Scheiben schneiden. Übrige Butter schmelzen. Rote Bete darin schwenken. Das Gemüse heißhalten, vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Für die Sauce den Bratenfond durch ein Sieb gießen und entfetten. Den Sud mit Geflügelfond und Senf aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schmand kurz vor dem Servieren unterrühren.

Die Ente mit Sauce und Gemüse servieren. Dazu passen Rösti.

# *Gebeizte Entenbrust*

## **Zutaten**

- 1 Teel. Koriander,
- 1 Teel. Weiße Pfefferkörner,
- 5 Pimentkörner,
- 10 Wacholderbeeren,
- 4 Lorbeerblätter,
- 4 Entenbrustfilets (ca. 300 G),  
Salz und Pfeffer,
- 4 klein. Zwiebeln (geviertelt),
- 400 ml Wasser,
- 400 ml Crème fraîche,
- 2 Essl. Stärkemehl,
- 1 Teel. Zucker

## **Zubereitung**

Die Gewürze im Mörser fein zerstoßen. Die Haut der Entenbrust rautenförmig einschneiden. Mit den Gewürzen beidseitig einreiben. In Plastikfolie eingepackt und mit einem Teller beschwert über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Das Fleisch beidseitig salzen und mit der Hautseite nach unten in der Kasserolle anbraten. Dann wenden. Die Zwiebeln begeben, andünsten. Mit Wasser und dem Saft, der sich beim Marinieren gebildet hat, ablöschen. Die Kasserolle in den vorgeheizten Backofen stellen und zugedeckt 15 bis 20 Minuten garen.

Fleisch herausnehmen und warm stellen. Das eventuell überstehende Fett vom Fond entfernen. Die Creme fraiche zugeben. Das Stärkemehl mit 4 EL Wasser verrühren, in die Sauce geben und aufkochen lassen. Eventuell mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

# *Gebeizte Entenbrust mit Melone*

## **Zutaten**

2		Frische große Entenbrüste
20	Gramm	Salz
10	Gramm	Zucker
10		Weißer Pfefferkörner
1	Teel.	Senfkörner
2		Wacholderbeeren
4		Pimentkörner
1		Orange mit unbeh. Schale
1	Bund	Basilikum
2	Essl.	Honig
	Etwas	Olivenöl
1		Reife Melonen bis doppelte Menge

## **Zubereitung**

1. Haut und Fett von den Brüsten lösen.
2. Für die Beize Salz, Zucker und Gewürze in einem Mörser zerreiben. Brüste damit auf beiden Seiten bestreuen und in eine Schale legen.
3. Orangen in Scheiben schneiden. Basilikumblätter von den Stielen zupfen und für den nächsten Tag in einem Plastikbehälter in den Kühlschrank stellen. Stiele fein schneiden und mit den Orangenscheiben und dem Honig auf die gewürzten Brüste verteilen. 24 Stunden kalt stellen.
4. Entenbrüste aus der Beize nehmen, mit Küchenpapier abreiben und mit einem scharfen Messer waagrecht aber nicht ganz durchschneiden. Fleisch auseinanderklappen, daß ein Quadrat entsteht. Zwischen Klarsichtfolie legen und flachklopfen. Basilikumblätter auf das Fleisch verteilen, fest aufrollen, erst in Klarsichtfolie dann in Alufolie wickeln und etwa drei Stunden anfrieren.
5. Vor dem Servieren die Entenbrust in dünne Scheiben schneiden, Kreisförmig auf die Tellermitte legen. Mit Olivenöl bestreichen.
6. Melonen achteln, entkernen und sternförmig darumlegen.



# *Gebratene Asiatische Ente, Serviert in drei Gängen*

## **Zutaten**

- 1 Ente (500-600 g)
- 4 Blätter Eisbergsalat
- 1 Essl. Gehackter Koriander
- 3 Essl. Sesamöl
- 2 Essl. Karamell
- 2 Essl. Fein gehackte Zwiebel
- 1 Essl. Fein gehacktes Zitronengras
- 125 ml Tamarindensaft
- 20 Gramm Galgant
- 3 Limetten
- 2 Essl. Schwarzer Essig
- 2 Essl. Austernsauce
- 50 Gramm Austernpilze
- 200 Gramm Chinakohl
- 10 Gramm Roter Chili
- 1 Teel. Meersalz
- 1 Teel. Orangenpfeffer
- 2 Essl. Gemüseöl
- 1/4 Ltr. Enten- oder Hühnersuppe
- 2 Essl. Maisstärkemehl zum Binden

---

### FÜR DIE SUPPE

- 2 Entenkeulen von der ganzen gebratenen Ente
- 1 Ltr. Enten- oder Hühnersuppe
- 2 Essl. Gemüseöl
- 1/4 Ltr. Kokosnussmilch
- 20 Gramm Maisstärkemehl  
Meersalz
- 50 Gramm Rote Currypaste (bestehend aus roten Chilis, Tomaten, Zitronengras, Zitronenblätter, Ingwer, Zwiebel,

Knoblauch, Meersalz,  
Kardamom)

---

#### ALS EINLAGE

- 80 Gramm Austernpilze (geschnitten und sautiert)
- 40 Gramm Glasnudeln (servierfertig eingeweicht)
- 20 Gramm Getrocknete Zwiebeln
- 10 Gramm Koriandergrün
- 5 Gramm Fein gehackte Chilis

### **Zubereitung**

Die ganze Ente für 1 Minute in kochendes Wasser legen. Trocknen lassen, mit Tamarindensaft, Sesamöl, Karamell und Austernsauce lackieren. Mit Zwiebel, Zitronengras, Galgant und Limetten füllen. Für 40 Minuten im Ofen langsam braten.

Die Entenbeine herauslösen, 1/3 davon für die Suppe in feine Streifen schneiden. 2/3 fein hacken und mit Koriander, Austernsauce und Chili verrühren, in Salatblätter füllen. Die Entenbrust vom Knochen lösen und warm stellen. Die Knochen und Fleischreste für die Suppe aufheben.

Chinakohl mit Austernpilzen und Zwiebel anbraten, mit Entensuppe ablöschen, abschmecken und binden. Bratensatz mit Karamell, Tamarindensaft und schwarzem Essig aufkochen und abseihen. Entenbrüste dünn aufschneiden und auf Kohlgemüse anrichten.

Für die Suppe einen Teil der gebratene Entenkeulen in Streifen schneiden und als Einlage für die Suppe aufheben.

Die Zutaten für die Currypaste in Öl scharf anbraten, zu einer festen Paste einkochen und pürieren. Mit Kokosnussmilch und Entenoder Hühnersuppe aufgießen und für ca. 10 Minuten mit den restlichen Knochen der ausgelösten ganzen gebratenen Ente köcheln lassen. Danach abseihen und mit Maisstärkemehl leicht binden.

Die Enten-Kokossuppe mit dem Fleisch vermengen und mit der Einlage servieren.

Tipp: Entenbrust rasten lassen vor dem Service, dadurch bleibt sie zart und saftig. Im Restaurant servieren wir die Entenbrust zur gleichen Zeit mit der gehackten Entenkeule im Salatblatt, dazu wird die Enten-Kokossuppe gereicht.

# *Gebratene Ente auf Chilinudeln*

## **Zutaten**

1		Aubergine
1	Dose	Bandnudeln, grün
3		Chicoree
150	Gramm	Entenbrust
		Knoblauch
1	Stück	Maasdamer Käse
		Olivenöl
		Pfeffer
		Salz
		Zitronensaft

---

### FÜR DIE SOSSE

		Basilikum
5		Chilischoten, rot
		Olivenöl
		Pfeffer
		Salz

## **Zubereitung**

Zubereitung: Die Bandnudeln in Salzwasser al dente kochen. Olivenöl, Salz, Pfeffer, die klein geschnittenen Chilischoten und Basilikum zu einer Sauce pürieren und die fertigen Nudeln darin schwenken.

Die Entenbrust mit Salz und Pfeffer würzen, kurz in Olivenöl (die Hautseite zuerst) beidseitig anbraten. Dann im Ofen bei 190 Grad für ca. 10 Minuten schmoren lassen. Die Aubergine in Scheiben schneiden. Einzelne Chicoreeblätter in Olivenöl, klein geschnittenem Basilikum, Knoblauch und Zitronensaft mit den Auberginenscheiben in einer Grillpfanne anbraten. Das Nudelpesto in die Mitte des Tellers setzen und mit etwas geraspeltem Käse bestreuen. Die in Scheiben geschnittene Entenbrust fächerartig darüber legen und die Chicoreeblätter mit den Auberginenscheiben daneben anrichten.

# *Gebratene Ente auf Pfirsich-Ingwer-Chutney mit Erdnusknödel*

## **Zutaten**

2		Chilischoten rot & grün
1		Chinakohl
1	Schale	Bohnen (Kenia) grün
150	Gramm	Entenbrust
1		Glas`Erdnusscreme
1	Pack.	Ingwer kandiert
3		Pfirsiche

## **Zubereitung**

Bei der Entenbrust die Haut einritzen und in Öl mit Knoblauch , Lorbeer, Sternanis und Butter anbraten. Pfirsichstücke, zerkleinerten Ingwer, Curry, Weißwein, Salz, Pfeffer und kleingeschnittene Chilischote zu einem Chutney kochen. Chinakohlblatt blanchieren und eine Füllung aus Erdnusscreme, Eiern, Toastbrotbröseln, Salz und Pfeffer herstellen, darin einwickeln, mit einem Stäbchen feststecken und in Wasser dünsten. Eine Marinade aus kleingeschnittenem Chili und Ingwer mit Sojasauce herstellen (für diejenigen, die es gern schärfer mögen). Keniabohnen blanchieren, später in Salz, Pfeffer und Butter schwenken. Das Ingwer-Pfirsich-Chutney auf einen Teller geben, das aufgeschnittene Fleisch darauf anrichten und die Bohnen mit dem Erdnusknödel daneben setzen. Dazu die Marinade in einem Schüsselchen reichen. Mit Basilikum garnieren.

# *Gebratene Ente mit Apfelsauce und Apfelspalten*

## **Zutaten**

1		Ente (etwa 1,5kg)
4		Säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
4		Schalotten
		Salz, Pfeffer
1/4	Ltr.	Cidre (Apfelwein)
125	ml	Enten- oder Geflügelfond, (selbstgekocht oder aus Dem Glas)
50	Gramm	Butter
1-2	Essl.	Calvados
3		Zweiglein Thymian
		Zimt

## **Zubereitung**

Von der Ente die Flügelspitzen abschneiden, sie dann man einem zerteilten Apfel und zwei gepellten und geviertelten Schalotten füllen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Ohne Fett mit der Brust nach oben in einen Bräter legen und in den auf 250 Grad vorgeheizten Backofen schieben.

Die Ente braucht ungefähr eine Stunde, nach einer 3/4 Stunde sollte man jedoch einmal mit einer Nadel hineinstechen,

um den Garprozess zu überprüfen. Wenn die austretende Flüssigkeit farblos ist, ist die Ente gar.

Während des Bratens muss sie zwar nicht gewendet werden, sollte aber immer wieder mit dem austretenden Bratensaft begossen werden, damit die Haut schön kross wird.

Für die Apfelsauce zwei fein gewürfelte Schalotten in etwas Butter andünsten. Einen geschälten, in kleine Stückchen geschnittenen Apfel und etwas entfetteten Bratensaft von der Ente dazugeben. Mit Cidre auffüllen und einkochen lassen, dann den Enten- oder Geflügelfond zugeben, ebenfalls etwas einkochen und die Sauce durch ein Sieb drücken. Mit einem Stich Butter und dem Calvados abrunden, dann mit Salz, Pfeffer und Thymian-Blättchen abschmecken. Die übrigen 2 Äpfel in Viertel schneiden, in Butter kurz anbraten und mit etwas Zimt würzen.

Entenbrust und Keulen in je 4 Stücke schneiden, so dass jeder von beidem eine Portion bekommt. Mit den Apfelspalten und etwas Apfelsauce auf Tellern anrichten und den Rest der Sauce zusätzlich servieren.

Dazu passen als Beilage Kartoffelpüree oder Rösti.

Tipp: Wer die Sauce lieber süßer mag, kann sie noch mit 2 Teelöffeln Waldhonig abrunden.

# ***Gebratene Ente mit Bechamel-Kastanien***

## **Zutaten**

1		Junge Ente
2		Zwiebeln, gewürfelt
1/4		Sellerieknolle, gewürfelt
1		Knoblauchzehe, gehackt
1	Essl.	Tomatenmark
1/2	Teel.	Schwarze Pfefferkörner
50	Gramm	Getrocknete Aprikosen, Geviertelt
1/4	Ltr.	Rotwein
1/4	Ltr.	Gemüsebrühe
1	Teel.	Mehlbuttermischung (weiche Butter mit Mehl Gemischt)
250	Gramm	Esskastanien
1	Essl.	Butter
1		Schalotte, fein geschnitten
1	Essl.	Mehl
1/4	Ltr.	Milch
1/2	Bund	Petersilie, fein geschnitten
		Salz, Pfeffer
		Muskat

Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kastanien kreuzweise über der Spitze einritzen und ca. 4 Minuten in kochendes Salzwasser geben. Dann das Wasser abschütten und die Kastanien mit lauwarmen Wasser bedecken und nach und nach schälen und die braune Haut unter der Schale entfernen.

Für die Bechamelsauce die Schalotte in einem Topf mit Butter anschwitzen, mit Mehl bestäuben und mit der Milch aufgießen. Alles schnell mit einem Schneebesen glatt rühren und 3 Minuten durchkochen. Die geschälten Kastanien zugeben und bei geringer Hitze ca. 5-10 Minuten weichkochen. Zum Schluss Petersilie untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Entenbrust/Keulen anrichten, mit der Sauce beträufeln und mit den Bechamel-Kastanien servieren.

## **Zubereitung**

Von der Ente die Brüste und Keulen abtrennen. Alles gut mit Pfeffer und Salz würzen und in einer Kasserolle (oder Eisentopf) auf der Hautseite bei geringer Hitze anbraten. Wenn das Fett beginnt auszuschwitzen, die Fleischstücke drehen und Zwiebeln und Sellerie dazugeben. Dann den Knoblauch, das Tomatenmark, zerdrückte schwarze Pfefferkörner und die Aprikosen. Alles gut anbraten und mit etwas Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen. In den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen geben und ca. 20 Minuten garen. Dabei immer wieder mit Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen.

Anschließend die Brüste herausnehmen und die Keulen noch weitere 10-15 Minuten weiter garen. Dann den in der Kasserolle entstandenen Fond entfetten, mit etwas Mehlbuttermischung abbinden und mit

# *Gebratene Ente mit Gemischten Knödeln*

## Zutaten

---

		ENTE
1/2		Zwiebel
1/2		Apfel
1		Bauernente (etwa 2 1/2 kg)
		Salz, Pfeffer

---

		SAUCE
1		Zwiebel
1		Möhre
100	Gramm	Knollensellerie
1	Teel.	Puderzucker
1	Teel.	Tomatenmark
400	ml	Rotwein
400	ml	Geflügelbrühe
1		Majoranzweig
1		Petersilienzweig
2	Scheiben	Ingwer
2	Scheiben	Knoblauch
3	Streifen	Orangenschale Unbehandelt
30	Gramm	Kalte Butter

---

		GEMISCHTE KNÖDEL
1	klein.	Zwiebel
1	Essl.	Öl
1		Brötchen vom Vortag
1/2		
160	ml	Milch
60	Gramm	Hartweizengrieß
400	Gramm	Kartoffeln gekocht und Durchgedrückt
1		Ei

- Salz, Pfeffer, Muskatnuß
- 1 Teel. Salbeiblätter frisch  
gehackt  
Gerebelter Majoran

## **Zubereitung**

1. Die Zwiebel schälen, den Apfel waschen und beides in grobe Würfel schneiden. Backofen auf 140 °C vorheizen. Von der Ente die Flügelknochen und den Hals abschneiden, innen und außen waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Die Bauchhöhle mit dem Zwiebel-Apfel-Gemisch füllen und mit einem Schaschlikspieß verschließen.

Die gefüllte Ente in eine Reine setzen, 1/4 l Wasser angießen und im Ofen etwa 2 1/2 Stunden garen. Fett zwischendurch abschöpfen und zur Seite stellen.

2. Das Gemüse für die Sauce schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Von der Ente Brüste und Keulen auslösen und aus den Keulen den Oberschenkelknochen entfernen. Die Fülle wegwerfen. Die Karkassen mit Flügelknochen und Hals klein hacken.

3. In einer tiefen Pfanne den Puderzucker hell karamellisieren, Knochen und Tomatenmark dazugeben und andünsten lassen. Mit einem Drittel des Weins ablöschen, sirupartig einkochen und den Vorgang zweimal wiederholen. Das Gemüse hinzufügen und mit Brühe aufgießen. Aufkochen, vom Herd nehmen und 20 Minuten ziehen lassen.

Durch ein feines Sieb abgießen und auf ein Drittel reduzieren. Majoran, Petersilie, Ingwer, Knoblauch und Orangenschalen dazugeben und noch kurz darin ziehen lassen. Die Gewürze entfernen, etwas Entenfett und Butter in die Sauce mixen und mit Salz abschmecken.

4. Für die Knödel die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und im Öl glasig andünsten. Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Die Milch aufkochen, unter Rühren den Grieß hinzufügen und 1 Minute köcheln lassen. Die Kartoffeln mit den Brötchenscheiben, dem Grießbrei, dem Ei und den Zwiebeln mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Salbei und Majoran hinzufügen und alles zu einer formbaren Masse verarbeiten. Mit nassen Händen kleine Knödel daraus drehen und in leicht siedendem Salzwasser fünfzehn Minuten garen.

5. Die Entenbrüste und -keulen mit der Hautseite nach oben auf ein Blech legen und unter dem Grill auf der mittleren Schiene kross braten. Entenbrüste mit der Sauce und den Knödeln auf Tellern anrichten. Dazu passt Selleriesalat.



# *Gebratene Ente mit Ofenkartoffeln*

## **Zutaten**

- 1 Ente gut gemästet, ca.3kg
- Salz, Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- 500 Gramm Möhren
- 1 Bund Salbei
- 1 Ltr. Geflügel- oder Fleischbrühe
- 1 kg Kartoffeln

## **Zubereitung**

Die Flügelspitzen der Ente abschneiden, zusammen mit dem Hals und den Innereien beiseite legen. Daraus kochen wir später eine Suppe.

Die Ente innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Die feingewürfelte Zwiebeln und eine kleingehackte Möhre zusammen mit einigen Salbeiblättern in den Entenbauch stecken. Die Öffnung mit einem Zahnstocher verschließen. Die Ente mit der Brust nach oben auf den Rost über die Fettpfanne in den auf 250 Grad vorgeheizten Backofen schieben.

Die Fettpfanne mit Brühe füllen. Die Ente zunächst 35 bis 40 Minuten anbraten. Dann die Ofenhitze auf 180 Grad herunterschalten. Die Ente auf ihren Bauch drehen und weitere 45 bis 50 Minuten braten. In der Zwischenzeit die Kartoffeln und Möhren schälen, in mundgerechte Stücke schneiden. Die gesamte Flüssigkeit aus der Fettpfanne in einen Topf abgießen.

In der Fettpfanne die vorbereiteten Kartoffeln und Möhren verteilen, salzen, pfeffern und Salbeiblätter dazwischen streuen. Mit ca. 3/4 l Wasser knapp bedecken. Die Ente wieder auf den Rücken drehen. Jetzt Brust nach oben, wieder über die Fettpfanne in den Ofen schieben. Beides eineinhalb Stunden braten, dabei immer wieder mit der Flüssigkeit aus der Fettpfanne begießen - und darauf achten, daß auch die Gemüsestücke benetzt werden.

Zum Schluß jedoch wird kaum mehr Flüssigkeit vorhanden sein, weil alles aufgesogen und verdampft ist. Zehn Minuten, bevor gegessen werden soll, die Oberhitze im Ofen verstärken oder den Grill einschalten. Die Ente mit Salzwasser einpinseln und noch einmal scharfer Hitze aussetzen, damit die Haut schön kross und knusprig wird. Für die Sauce den zu Beginn abgegossenen Bratenjus so gut wie möglich entfetten - zuerst vorsichtig abgießen, eventuell mit Hilfe einer sogenannten 'Fett-Mager-Terrine'. Ein dünner Fettfilm schadet nicht, er hilft später die Sauce zu binden.

Die Flüssigkeit auf mittlerem Feuer etwas einkochen. Aus der Fettpfanne zwei Kartoffelstückchen zufügen. Mit dem Mixstab fein pürieren. Vor dem Servieren noch einmal aufmixen, damit die Sauce Stand erhält. Die Ente auf einer Platte anrichten, Kartoffeln und Möhren verteilen und zusammen mit der Sauce zu Tisch bringen.

# Gebratene Ente mit Rosenkohl

## Zutaten

		ENTE	Zubereitung	
1		Ente, küchenfertig ca. 2kg	Bei der Ente Talgdrüse und das Fett rund um die Bauchöffnung entfernen. Ente abspülen und trockentupfen. Innen und außen mit Salz, Pfeffer und Koriander einreiben. Flügel unter den Rücken stecken, die Keulen zusammenbinden. Die Ente mit dem Rücken nach oben in einen Bräter legen. Wasser (1) angießen. Bräter verschließen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) 40 Minuten dämpfen.  Anschließend die Ente herausnehmen, den ausgekochten Sud abgießen und entfetten. Die Ente auf dem Rost in den Ofen schieben, die Fettpfanne darunter. Unter regelmäßigem Begießen mit dem Sud bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) noch 1 1/4 bis 1 1/2 Stunden offen braten.	
2	Teel.	Korianderkörner fein zerstoßen		
1	Essl.	Ahornsirup		
4	Essl.	Sherry medium		
1	Essl.	Crème fraîche		
125	ml	Heißes Wasser (1)		
		GEMÜSE		
750	Gramm	Rosenkohl Salz		
3	Essl.	Butter oder Margarine		
50	Gramm	Mandelblättchen		
40	ml	Sherry Muskat		
125	ml	Heißes Wasser (2)		

Rosenkohl putzen und waschen, größere Röschen halbieren. In reichlich Salzwasser 10 Minuten vorkochen. Eiskalt abschrecken, abtropfen lassen.

Ahornsirup und 1/2 vom Sherry verrühren, die Ente damit einpinseln. Noch 5 bis 7 Minuten bei 250 Grad (Gas: Stufe 5) braten, bis die Haut knusprig braun ist.

Währenddessen für das Gemüse Fett erhitzen, die Mandelblättchen goldbraun braten. Den Sherry angießen, Rosenkohl untermischen. Salzen, mit Muskat würzen. Etwa 5 Minuten bei milder Hitze dünsten.

Die Fettpfanne aus dem Ofen nehmen, auf dem Herd den Bratensatz mit Wasser (2) loskochen. Durch ein Sieb in einen Topf gießen, die Sauce entfetten. Aufkochen, Crème fraîche und den übrigen Sherry einrühren.

# *Gebratene Ente mit Sahnesauce*

## **Zutaten**

---

	FÜR 3 PORTIONEN
1	Junge Ente (etwa 1,5 kg)
125	ml Brauner Fond
125	ml Rotwein
	Salz
	Pfeffer
125	ml Sahne
1	Teel. Speisestärke

## **Zubereitung**

Bratfertige Ente waschen, tropfnaß mit der Brust nach unten in einen Bräter legen, in den Backofen schieben. Schaltung: 190 - 210°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen ca. 90 Minuten Ente nach 20 Min. wenden, auch die Brust bräunen. Braunen Fond mit Rotwein aufkochen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, nach dem Anbraten über die Ente gießen, Brattemperatur auf 150° reduzieren. Ente zugedeckt garen, dann herausnehmen, heiß halten, Fond entfetten. Sahne und Speisestärke im Saucenpfopf verrühren, den heißen Bratenfond dazurühren, kurz aufkochen, abschmecken, in einer Sauciere anrichten. Wenn die Brust rosa bleiben soll, die Ente nach dem Anbraten tranchieren und die Keulen noch 20 Min. länger braten. Dann die abgetrennten Stücke wieder beifügen, mit heißem Fond beschöpfen und in 5 Min. erhitzen. Aus übrigen Knochen für das nächste Mal neuen Fond kochen.

# *Gebratene Ente mit Weißen Pfirsichen*

## *- Alain Dutournier*

### **Zutaten**

1	Barbarie-Ente, ca. 2 kg
	Küchenfertig
200 Gramm	Butter
50 Gramm	Gänseschmalz
	Salz
	Cayennepfeffer
300 ml	Geflügelfond, hell
150 Gramm	Mandeln, mit Haut
	Besser Grüne Mandeln
125 Gramm	Frühlingsswiebeln
8	Pfirsiche, weiß, fest, a 150g
12	Kardamomkapseln, grün
4	Würfelzucker
1	Zitrone, unbehandelt
50 ml	Muscadet de Riesaltes
	Ersatzweise ein edler
	Dessertwein od. Auslese

### **Zubereitung**

1. Von der Ente die Flügelspitzen und den Hals abschneiden und in Stücke schneiden. Die Stücke in einem Schmortopf in 50 g Butter und dem Schmalz anrösten. Die Ente zusammenbinden, mit Salz und Cayenne würzen und in den Schmortopf geben. Mit 200 ml Fond auffüllen.

2. Ente im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 70-75 Minuten bei 210 Grad braten (Gas 3-4, Umluft 65 Minuten bei 200 Grad). Regelmäßig mit dem Bratfond begießen.

3. Mandeln etwa 10 Minuten sprudelnd kochen, abschrecken, aus den Häuten drücken. Die Frühlingsswiebeln putzen, sehr fein würfeln.

4. Pfirsichhaut kreuzweise einritzen. Pfirsiche 1-2 Sekunden blanchieren, abschrecken und häuten. Die Pfirsiche halbieren, den Stein behutsam herausdrehen und die Pfirsichhälften mit der Schnittstelle nach oben nebeneinander in eine ofenfeste Form setzen.

5. 80 g Butter goldbraun werden lassen. Die Kardamomkörner aus den Kapseln lösen und im Mörser fein zerstoßen. Die Pfirsiche mit der Hälfte vom Kardamom, Salz und Pfeffer würzen und mit der gebräunten Butter beträufeln. Die Zuckerstücke an der Zitronenschale reiben, Zitrone entsaften. Restliche Butter klein würfeln und kalt stellen.

6. Ente nach Ende der Garzeit auf ein Backblech setzen und auf die unterste Einschubleiste schieben. Pfirsiche auf der 2. Einschubleiste von unten bei 210 Grad 10 Minuten garen (Gas 3-4, Umluft 10 Minuten bei 190 Grad).

7. Den Bratfond entfetten und in einen Topf füllen. Mit dem Muscadet, dem restlichen Entenfond und Kardamom auf 1/4 einkochen lassen. Zuckerstücke und Zitronensaft dazugeben. Mit Salz und Cayenne würzen und durch ein feines Sieb gießen. Die Butterwürfel mit dem Schneidstab einarbeiten, die Mandeln und Frühlingszwiebeln dazugeben.

8. Die Ente tranchieren, den austretenden Entensaft sowie den Pfirsichsaft zur Sauce geben und die Sauce einmal kurz aufkochen lassen.

9. Entenstücke und Pfirsiche auf Tellern anrichten, einen Teil der Sauce daneben verteilen, restliche Sauce dazu servieren. Zubereitungszeit 1 Stunde, 30 Minuten

# *Gebratene Ente mit Weißen Pfirsichen und Mandeln*

## **Zutaten**

1		Barbarie-Ente (2 kg, küchenfertig)
200	Gramm	Butter
50	Gramm	Gänseschmalz Salz, Cayennepfeffer
300	ml	Heller Geflügelfond
150	Gramm	Mandeln (mit Haut)
125	Gramm	Frühlingszwiebeln
8		Feste weiße Pfirsiche (à 150 g)
12		Grüne Kardamomkapseln
4	Stücke	Würfelzucker
1		Zitrone (unbehandelt)
50	ml	Muscat de Rivesaltes

## **Zubereitung**

1. Von der Ente die Flügelspitzen und den Hals abschneiden und in Stücke schneiden. Die Stücke in einem Schmortopf in 50 g Butter und dem Schmalz anrösten. Die Ente zusammenbinden, mit Salz und Cayenne würzen und in den Schmortopf geben. Mit 200 ml Fond auffüllen.

2. Ente im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 70-75 Minuten bei 210 Grad braten (Gas 3-4, Umluft 65 Minuten bei 200 Grad). Regelmäßig mit dem Bratfond begießen.

3. Mandeln etwa 10 Minuten sprudelnd kochen, abschrecken, aus den Häuten drücken. Die Frühlingszwiebeln putzen, sehr fein würfeln.

4. Pfirsichhaut kreuzweise einritzen. Pfirsiche 1-2 Sekunden blanchieren, abschrecken und häuten. Die Pfirsiche halbieren, den Stein behutsam herausdrehen und die Pfirsichhälften mit der Schnittstelle nach oben nebeneinander in eine ofenfeste Form setzen.

5. 80 g Butter goldbraun werden lassen. Die Kardamomkörnchen aus den Kapseln lösen und im Mörser fein zerstoßen. Die Pfirsiche mit der Hälfte vom Kardamom, Salz und Pfeffer würzen und mit der gebräunten Butter beträufeln. Die Zuckerstücke

an der Zitronenschale reiben, Zitrone entsaften. Restliche Butter klein würfeln und kalt stellen.

6. Ente nach Ende der Garzeit auf ein Backblech setzen und auf die unterste Einschubleiste schieben. Pfirsiche auf der 2. Einschubleiste von unten bei 210 Grad 10 Minuten garen (Gas 3-4, Umluft 10 Minuten bei 190 Grad).

7. Den Bratfond entfetten und in einen Topf füllen. Mit dem Muscadet, dem restlichen Entenfond und Kardamom auf 1/4 einkochen lassen. Zuckerstücke und Zitronensaft dazugeben. Mit Salz und Cayenne würzen und durch ein feines Sieb gießen. Die Butterwürfel mit dem Schneidstab einarbeiten, die Mandeln und Frühlingszwiebeln dazugeben.

8. Die Ente tranchieren, den austretenden Entensaft sowie den Pfirsichsaft zur Sauce geben und die Sauce einmal kurz aufkochen lassen.

9. Entenstücke und Pfirsiche auf Tellern anrichten, einen Teil der Sauce daneben verteilen, restliche Sauce dazu servieren.

# Gebratene Ente mit Wirsing, Kartoffelklösschen

## Zutaten

1		Ente etwa 1,8kg
		Salz und Pfeffer
2		Äpfel
1	Teel.	Getrockneter Beifuß
<hr/>		
STREICHE		
125	ml	Braunbier
1	Essl.	Honig
1	Teel.	Jodsalz
<hr/>		
SAUCE		
1		Apfel
120	Gramm	Trauben (grün, blau)
1	Teel.	Butterschmalz
1/2	Ltr.	Braune Grundsauce
<hr/>		
WIRSING		
1	kg	Wirsing
		Salz, Pfeffer und Muskat
1		Rote Zwiebel
<hr/>		
KARTOFFELKLÖSSE		
800	Gramm	Kartoffelkloßmasse
100	Gramm	Geräucherter Speck
200	Gramm	Zwiebeln

Muskat würzen. Für die gefüllten Kartoffelklöße Zwiebelwürfel in Butter anschwanken, Speckwürfel und wenig Brühe dazugeben und dünsten. Kartoffelklöße abdrehen, mit der Masse füllen und in kochendem Salzwasser garen.

Für die Sauce den Apfel schälen, entkernen und in feine Blättchen schneiden. Trauben waschen, halbieren und entkernen. Butterschmalz erhitzen und die Äpfel und Trauben darin leicht anschwanken. Mit Jodsalz und Pfeffer würzen. Mit brauner Grundsauce aufgießen und mit Honigstreiche abschmecken. Die Ente tranchieren und anrichten. Die Sauce und die Beilagen dazu servieren.

## Zubereitung

Die ausgenommene Ente waschen, mit Küchenpapier trockentupfen und innen mit Jodsalz und Pfeffer würzen. Äpfel waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Beifuß zu den Apfelstücken geben, vermischen und die Ente damit füllen. Einen Bräter etwa 3 cm mit heißem Wasser füllen. Die Ente mit der Brust nach unten hineinlegen. Auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backrohr bei 220 Grad etwa 50 bis 60 Minuten garen.

Aus Braunbier, Jodsalz und etwas Honig eine Streiche herstellen und die Ente während der Bratzeit immer wieder damit bepinseln. Die Ente nach etwa 20 Minuten wenden.

Inzwischen den Wirsing putzen und in Salzwasser blanchieren. Wirsing herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Den Wirsing grob hacken. Zwiebelwürfel in Butterschmalz angehen lassen und den gehackten Wirsing dazugeben. Mit Jodsalz, Pfeffer und



# *Gebratene Entenbrust*

## **Zutaten**

- 1 Pack. BARILLA Bandnudeln  
grün
- 1 Apfel rot
- 1 Birne
- 200 Gramm Entenbrust
- 200 ml Preiselbeeren
- 1 Pack. Pilzmischung
- 1 Zwiebel

## **Zubereitung**

Das Fett der Entenbrust kreuzweise einschneiden, die Entenbrust würzen, in einer Pfanne anbraten und im Ofen weitergaren lassen. Einen Teil der Pilze kleinschneiden und in einer Pfanne, mit Salz und Pfeffer gewürzt, braten. Für die Zwiebelsauce die Zwiebel in kleine Stücke schneiden, und 1Teil Zwiebel mit 3 Teilen Weißwein zu 2/3 reduzieren lassen, dann mit Sahne, Essig, Salz und Pfeffer auffüllen, einen Schuss Weißweinessig dazugeben und erneut reduzieren. Die Entenbrust vor dem Servieren ca. eine Minute ruhen lassen, dann aufschneiden und auf der Sauce servieren. Die Pilzmischung dazugeben.

# *Gebratene Entenbrust auf Broccoli*

## **Zutaten**

250 Gramm Champignons  
1 Broccoli  
200 Gramm Entenbrust  
1 Honigmelone  
125 Gramm Johannisbeeren rot  
1 Tafel STOLLWERCK  
Schokolade

## **Zubereitung**

Das Fett der Entenbrust einschneiden, diese anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann auf einen Teller geben und im Ofen weitergaren lassen. Die Champignons in einer Pfanne mit Öl braten. Den Broccoli in Röschen zupfen und in Wasser blanchieren. Wenn der Broccoli gar ist, diesen in Butter schwenken, mit Salz, Pfeffer, frischem Basilikum und Petersilie würzen. Alles auf einem Teller anrichten und mit frischen Kräutern garnieren.

# *Gebratene Entenbrust auf Rotweinzwiebeln*

## **Zutaten**

4 Kleinere Entenbrüste  
3 Essl. Öl

---

### ROTWEINZWIEBELN

2 mittl. Rote Zwiebeln (ca. 200 g)  
100 Gramm Butter  
70 Gramm Kristallzucker  
5 Essl. Wasser  
500 ml St. Laurent  
125 ml Roter Portwein  
60 ml Preiselbeersaft  
Salz  
Pfeffer

---

### STERZTERRINE

375 ml Wasser  
10 Gramm Butter  
125 Gramm Maisgrieß  
Salz  
Muskat  
Butter (zerlassen)

## **Zubereitung**

1. Für die Rotweinzwiebeln Zwiebeln schälen, halbieren und in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden. Butter mit Zucker erhitzen, Zwiebeln, Wasser und wenig Salz zugeben. Die Zwiebeln bei mittlerer Hitze weich dünsten.
2. Parallel dazu Rotwein, Portwein und Preiselbeersaft auf ca. 125 ml einkochen. Reduktion zu den Zwiebeln gießen und so lange köcheln, bis die Zwiebeln kräftig rot sind und die Flüssigkeit eingedickt ist.
3. Backrohr auf 180 °C vorheizen. Auf der Unterseite der Entenbrüste eventuell vorhandene Sehnen mit einem scharfen Messer wegschneiden. Haut nicht zu tief kreuzweise einschneiden. Fleisch beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen.

4. In einer Pfanne (mit hitzebeständigen Griffen) Öl erhitzen. Entenbrüste mit der Hautseite nach unten einlegen und insgesamt 4 Minuten braten, Fleisch nach halber Garzeit wenden.

5. Entenbrüste (Hautseite oben) ins Rohr (unterste Schiene / Gitterrost) stellen und 5 Minuten braten. Anschließend auf einen Teller geben und mit Alufolie zugedeckt ca. 15 Minuten rasten lassen. Entenbrüste auf Küchenpapier abtropfen lassen und gegen die Faser in Scheiben schneiden. Fleisch mit Rotweinzwiebeln und Sterzterrine anrichten.

#### Sterzterrine

Terrinenform (Inhalt 500 ml) mit Wasser ausspülen und mit Frischhaltefolie glatt auslegen. Wasser mit Butter und wenig Salz und Muskat aufkochen. Grieß einrieseln lassen und unter ständigem Rühren ca. 10 Minuten schwach köcheln. Am Ende der Garzeit sollte der Grieß weich sein und die Flüssigkeit aufgenommen haben. Masse in die Form füllen, gleichmäßig verstreichen, mit Frischhaltefolie zudecken und auskühlen lassen. Backrohr auf 180 °C vorheizen. Terrine aus der Form stürzen, Folie entfernen und die Terrine in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Terrinenscheiben in eine Auflaufform schichten, mit Butter bestreichen und mit wenig Wasser untergießen. Sterzscheiben mit Alufolie abdecken und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 5 Minuten erwärmen.

# *Gebratene Entenbrust auf Saté-Gemüse*

## **Zutaten**

1		Blumenkohl
150	Gramm	Entenbrust
1		Galia Melone
2		Maiskolben vorgekocht
1		Saté-Pulver
1		Süßkartoffel
1	Pack.	Zookekse

## **Zubereitung**

Bei der Entenbrust die Haut etwas einschneiden, mit Salz, Pfeffer, Saté-Pulver würzen und in Olivenöl anbraten, anschließend im Ofen weitergaren . Blumenkohlröschen in Öl anbraten, frische Kräuter, Knoblauch und Satépulver dazugeben. Vorgekochte Maiskolben in Streifen schneiden und zum Blumenkohl geben, Zitronensaft und Schnittlauch hinzufügen. Das Satégemüse in der Mitte eines Tellers anrichten und die aufgeschnittene Entenbrust darüberlegen. Mit Schnittlauch garnieren.

# *Gebratene Entenbrust auf Weißen Bohnen in Knoblauch- Sahnesauce*

## **Zutaten**

1	Entenbrust (ca. 300 g)
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Öl zum Braten
25 Gramm	Butter
3	Knoblauchzehen
1	Thymianzweig
1 klein.	Rosmarinzweig
1 klein.	Zwiebel, fein gewürfelt
6 Essl.	Rotwein
125 ml	Entenfond
200 Gramm	Weißer Bohnen, am Vortag gekocht
20 Gramm	Mehl
6 Essl.	Schlagsahne
	Petersilie

## **Zubereitung**

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Entenbrust häuten, das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben, in einer Pfanne mit etwas Öl und 1 TL Butter von beiden Seiten anbraten und in eine ofenfeste Form legen. Eine Knoblauchzehe halbieren, andrücken und mit Thymian sowie Rosmarin auf das Fleisch legen. Ca. 20 Minuten auf der zweiten Einschubleiste von unten im Ofen garen

2. Für die Sauce eine Knoblauchzehe andrücken und mit den Zwiebelwürfeln im Bratfett andünsten. Mit Rotwein löschen. Entenfond dazugießen und alles einkochen, dann durch ein Sieb gießen.

3. Bohnen abgießen, sehr gut abtropfen lassen, damit die Bechamelsauce nicht zu flüssig wird. 125 ml Sud auffangen. Aus restlicher Butter und Mehl eine Schwitze herstellen, mit dem Bohnensud ablöschen, 5 Minuten köcheln. Bohnen in der Sauce erwärmen, Sahne und 1 gepresste Knoblauchzehe dazugeben.

4. Entenhaut klein würfeln, in einer Pfanne unter Rühren ausbraten und auf Küchenpapier entfetten. 5 Die Entenbrust in Scheiben schneiden und mit den Bohnen und Entengrieben auf einem Teller anrichten, mit Sauce umgießen und mit Petersilie garnieren. Dazu Salzkartoffeln oder frisches Bauernbrot.

# Gebratene Entenbrust in Salatblättern

## Zutaten

2		Entenbrüste ohne Knochen
		Salz
		Zucker
3	Essl.	Sojasauce
3	Essl.	Sherry
1	Essl.	Sesamöl
1	Teel.	Speisestärke
2	Essl.	Neutrales Öl
50	Gramm	Geschälte Mandeln
1	Teel.	Feingehackter Ingwer
1	Teel.	Feingehackter Knoblauch
4		Frühlingszwiebeln in Ringe Geschnitten
1	Essl.	Austernsauce

---

### AUSSERDEM

		Salatblätter
4	Essl.	Apfelessig
2	Essl.	Wasser
1	Teel.	Zucker
1	Essl.	Sojasauce
1		Asiatischen Schlemmereien Aus Hongkong:

sich 1 Bissengroße Portion jeweils in ein Salatblatt, träufelt Etwas Sauce obendrauf und isst das Päckchen aus der Hand.

## Zubereitung

Die Entenbrüste samt ihrer Haut mit einem scharfen Messer in Winzigkleine Würfelchen schneiden. Das Fleisch soll wie gehackt Wirken, dennoch sichtbar kleine Stückchen aufweisen. In einer Schüssel mit Salz, Zucker, je 1 El. Sojasauce, Sherry, 1 Tl Sesamöl und der Stärke gründlich vermengen. Im Wok oder einer Pfanne das restliche Sesamöl mit dem Neutralen Öl erhitzen. Die Mandeln darin anrösten, herausheben Und grob hacken. Das Fleisch in der Pfanne rasch unter Rühren Anbraten, dabei sofort Ingwer, Knoblauch und das Weiße der Frühlingszwiebeln hinzufügen. Die restliche Sojasauce, Sherry Sowie Austernsauce angeben. 1 Minute unter Rühren aufkochen, Dabei das Grün der Frühlingszwiebeln und die Mandeln Unterrühren. Abschmecken und auf einer Platte anrichten. Man serviert dazu die Salatblätter und eine Sauce, aus Essig, Wasser, Zucker und Sojasauce angerührt. Jeder Gast packt

# *Gebratene Entenbrust mit Feigen-Kompott*

## **Zutaten**

4	Entenbrüste à 250 g
12	Frische Feigen
100 Gramm	Cassis-Mark (*) (aus dem Feinkostgeschäft )
1	Limone Salz, Pfeffer (**) Zucker Evtl. etwas Balsamico-Essig
2	Essl. Crème de Cassis (Schwarzer Johannisbeer-Likör) Fett zum Braten
<hr/>	
	SCHUPFNUDELN
500 Gramm	Kartoffeln, mehlig kochend Salz
80 Gramm	Mehl
4	Eigelbe

## **Zubereitung**

(\*) oder Schwarze Johannisbeerkonfitüre, die durch ein Sieb gestrichen wird, um die Kerne zu entfernen (\*\*) Bernd Tönsing verwendet für das Feigen-Kompott am liebsten den milden asiatischen Bergpfeffer Die Entenbrüste werden sorgfältig von Sehnen und überschüssigem Fett befreit, dann gesalzen und gepfeffert und in etwas heißem Fett auf der Fleischseite zwei Minuten gebraten. Anschließend dreht man sie um und lässt sie auf der Hautseite weitere 10 -15 Minuten braten, so dass das Fett zwischen Haut und Fleisch möglichst ganz ausbrät und die Haut schön knusprig wird. Die Länge der Bratzeit hängt davon ab, ob man das Fleisch rosa oder durchgebraten essen möchte.

Während die Ente brät, die Feigen in Achtel schneiden. Erst dann mit einem scharfen Messer die Haut entfernen. Jedes Achtel noch zweimal durchschneiden, so dass kleine Würfel entstehen. Die Feigenstückchen mit dem Cassis- Mark mischen und mit Limonensaft, Salz, Pfeffer, etwas Zucker und eventuell Essig abschmecken. Zum Schluss noch den Cassis-Likör dazugeben. Das Kompott kann kalt oder lauwarm serviert werden. Beim Erhitzen muss man allerdings sehr vorsichtig sein, da die empfindlichen Feigen schnell zerfallen.

Die Entenbrüste werden auf vier Tellern mit dem Feigen-Kompott angerichtet und mit Schupfnudeln serviert.

Schupfnudeln: Die Kartoffeln kochen, abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. mit Salz, Mehl und Eigelben zu einem Teig vermischen. Kleine Stückchen davon mit der flachen Hand zu Nudeln rollen. In kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Abtropfen lassen und vor dem Servieren noch mal in Butter aufbraten.



# *Gebratene Entenbrust mit Griottes*

## **Zutaten**

- 2 Entenbrüste
- 1 Schalotte, fein geschnitten
- 1 klein. Rosmarinzweig
- 100 ml Entenfond
- 2 Essl. Griottes-Liqueur
- 1 Teel. Balsamico
- 1 Essl. Eiskalte Butter in kleinen Stückchen
- 4 Essl. Griottes (Weichselkirschen In Likör eingelegt)
- Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Die Entenbrust auf der Hautseite rautenförmig einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne auf der Hautseite goldbraun braten, dann wenden, in eine feuerfeste Form geben und im Backofen ca. 10 Minuten bei 150 Grad nachgaren lassen, dann noch kurz knusprig übergrillen.

Währenddessen das überschüssige Fett aus der Pfanne gießen. Die Schalotte zusammen mit dem Rosmarinzweig darin andünsten. mit Entenfond und Griottes-Liqueur ablöschen und einkochen. Den Rosmarinzweig entfernen. Dann mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken und die kalte Butter unterrühren. Die Griottes zugeben, nicht mehr kochen.

Die Entenbrust aufschneiden und mit der Sauce servieren. Dazu passt Kartoffelgratin.

# *Gebratene Entenbrust mit Kartoffel-Birnen-Gratin*

## **Zutaten**

4		Entebrustfilets à 200 g
		Frischer Ingwer
500	Gramm	Festkochende Kartoffeln
3		Feste Birnen
2	Essl.	Limettensaft
250	Gramm	Crème fraîche
2		Eier
2	Teel.	Senf
		Öl zum Braten
		Salz, Pfeffer
	Etwas	Kerbel (oder Petersilie)

---

### FÜR DIE SAUCE

		Parüren von der Entenbrust
1	Handvoll	Geschnittenes Wurzelgemüse
	Einige	Petersilienstängel
2	Essl.	Tomatenmark
	Etwas	Birnenschnaps
	Etwas	Rotwein
2	Essl.	Preiselbeeren
	Etwas	Dunkler Fond (oder Suppe)
		Rosmarin, Thymian, Majoran

Rotwein ablöschen. Fond und Preiselbeeren zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Majoran würzen, etwas einkochen lassen. Sauce durch ein feines Sieb abseihen und nochmals einkochen lassen.

Entenbrust schräg in Scheiben schneiden, auf dem Kartoffel-Birnen-Gratin anrichten. Mit Sauce umträufeln, mit Kerbel garnieren.

## **Zubereitung**

Entenbrüste zuputzen, die Abschnitte (Parüren) aufheben. Ingwer zum größten Teil hacken, ein wenig Ingwer in Scheiben schneiden. Fleisch pfeffern, mit Ingwer einreiben, die Ingwerscheiben unter die Haut schieben. Mit Klarsichtfolie abgedeckt in den Kühlschrank legen. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. In Salzwasser etwa 4 Minuten kochen, danach gut abtropfen lassen. Birnen vierteln, Kerngehäuse entfernen und blättrig schneiden, mit Limettensaft beträufeln. Crème fraîche mit Eiern, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Kartoffel- und Birnenscheiben daruntermischen.

In einer Pfanne Öl erhitzen, Entenbrüste auf jeder Seite kräftig anbraten. Auf die Kartoffel-Birnen legen und im heißen Rohr etwa 20 Minuten garen.

Im heißen Bratrückstand die Parüren anbraten. Wurzelgemüse, Petersilienstängel und Tomatenmark mitrösten, mit Birnenschnaps und

# ***Gebratene Entenkeulen auf Birnen-Rotkohl***

## **Zutaten**

4		Entenkeulen ca. 1,4 kg
3		Zwiebeln
200	Gramm	Möhren
2	Essl.	Öl
		Salz
		Pfeffer
		Cayennepfeffer
1	Teel.	Thymian getrocknet
1/2	Ltr.	Hühnerbrühe
1		Rotkohl
450	Gramm	Birnen
2	Essl.	Zitronensaft
30	Gramm	Butterschmalz
125	ml	Birnennektar
5	Essl.	Rotweinessig
3		Gewürnelken
1		Lorbeerblatt
50	Gramm	Schlagsahne
2	Essl.	Dunkler Saucenbinder
125	ml	Wasser

## **Zubereitung**

Zwiebeln abziehen und 2 vierteln. Möhren waschen, schälen und in Stücke schneiden. Öl in einem Bräter erhitzen und die Keulen anbraten. Mit Salz, Cayennepfeffer und Thymian würzen.

Möhren und Zwiebelviertel zufügen und im Backofen 1 1/4 Stunden braten. Nach 30 Minuten die Hälfte der Brühe angießen.

Rotkohl putzen, vierteln und waschen. Strunk entfernen und Kohl in Streifen schneiden. Birnen waschen, vierteln, entkernen und die Hälfte der Viertel in Scheiben schneiden. Restliche Viertel in Spalten schneiden.

Übrige Zwiebel würfeln, in Butterschmalz dünsten. Kohl zugeben, anschmoren und mit Birnennektar,

Wasser und Essig ablöschen, würzen. Nelken, Lorbeer und Birnenscheiben zugeben, 1 Stunde schmoren. Birnenspalten ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit zum Rotkohl geben.

Keulen warmstellen. Fond mit restlicher Brühe lösen, entfetten, sieben, Sahne zugießen und mit Saucenbinder binden, würzen.

Dazu Salzkartoffeln, Kartoffelklöße oder Schlupfnudeln.

# *Gebratene Wildentenbrust mit Hagebuttenäpfel und Sesamplätzchen*

## **Zutaten**

2		Wildentenbrüste
1/4	Ltr.	Gemüsebrühe
5	Essl.	Weizengrieß
5	Essl.	Sesam, geschält
2	Essl.	Apfeldicksaft
2	Essl.	Weißwein
2	Essl.	Zitronensaft
30	Gramm	Hagebuttenkonfitüre
30	Gramm	Butter
200	Gramm	Kleine Äpfel (Boskop)
		Fett zum Braten
		Salz
		Pfeffer

## **Zubereitung**

Die Wildentenbrüste von Sehnen und Fetträndern befreien, mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Fett von beiden Seiten anbraten und im 200 Grad heißen Backofen 7 Minuten weiterbraten. Zugedeckt ruhen lassen.

Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Weizengrieß und Sesam mischen und in die Brühe einrühren. Kurz aufwallen lassen und zum Abkühlen in ein anderes Gefäß umfüllen.

Die Äpfel schälen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel jeweils in 3 Spalten schneiden. Den Apfeldicksaft, Weißwein und Zitronensaft verrühren und erwärmen. Die Konfitüre und Butter darin auflösen. Die Äpfel in die Hagebuttenmischung geben und 5 Minuten bei milder Hitze garen.

Die Sesammasse zu einer Rolle formen und die Plätzchen schneiden, in heißem Fett von beiden Seiten knusprig braten.

Die Entenbrüste unter dem Grill noch einmal kross werden lassen, in gleichmäßige Scheiben schneiden und auf den Tellern anrichten. Die Hagebuttenäpfel dazugeben und die Plätzchen ebenfalls verteilen.

# *Gebratene Wildentenbrust mit Hagebuttenäpfeln und Sesamplätzchen*

## **Zutaten**

2		Wildentenbrüste
1/4	Ltr.	Gemüsebrühe
5	Essl.	Weizengrieß
5	Essl.	Sesam geschält
2	Essl.	Apfeldicksaft
2	Essl.	Weißwein
2	Essl.	Zitronensaft
30	Gramm	Hagebuttenkonfitüre
30	Gramm	Butter
200	Gramm	Kleine Äpfel (Boskop)
		Fett zum Braten
		Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Die Wildentenbrüste von Sehnen und Fetträndern befreien, mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Fett von beiden Seiten anbraten und im 200 Grad heißen Backofen 7 Minuten weiterbraten. Zugedeckt ruhen lassen.

Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Weizengrieß und Sesam mischen und in die Brühe einrühren. Kurz aufwallen lassen und zum Abkühlen in ein anderes Gefäß umfüllen.

Die Äpfel schälen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel jeweils in 3 Spalten schneiden. Den Apfeldicksaft, Weißwein und Zitronensaft verrühren und erwärmen. Die Konfitüre und Butter darin auflösen. Die Äpfel in die Hagebuttenmischung geben und 5 Minuten bei milder Hitze garen. Die Sesammasse zu einer Rolle formen und die Plätzchen schneiden, in heißem Fett von beiden Seiten knusprig braten. Die Entenbrüste unter dem Grill noch einmal kross werden lassen, in gleichmäßige Scheiben schneiden und auf den Tellern anrichten. Die Hagebuttenäpfel dazugeben und die Plätzchen ebenfalls verteilen.

# *Gebratene Wildentenbrust mit Orangen-Himbeer-Vinaigrette*

## **Zutaten**

4	Wildentenbrüste gebraten
	Ohne Haut
2	Orangen
2	Kiwis
1 klein.	Friseesalat

---

### VINAIGRETTE

1/2	Orange: Saft und Schale
20 ml	Himbeeressig
1 Prise	Salz
	Weißer Pfeffer
1 Essl.	Grüne Pfefferkörner
80 ml	Distelöl

## **Zubereitung**

Die Wildentenbrüste in Tranchen schneiden. Die Orangen filetieren, die Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Den Friseesalat putzen, waschen und trockenschleudern. Für die Vinaigrette die Schale der Orange in feine Streifen schneiden, kurz blanchieren, abgießen und die Streifen in frischem Wasser 10 Minuten köcheln lassen. Die Orange auspressen. In einer Schüssel den Essig, den Orangensaft und die Streifen vermengen, salzen, pfeffern, die grünen Pfefferkörner zugeben und alles mit dem Öl verrühren. Die Wildentenbrüste mit dem Salat und den Früchten arrangieren und mit der Vinaigrette übergießen.

# *Gedrehte Bandnudeln mit Entenbrust in Rosa Pfeffer- Cognac-Sauce*

## **Zutaten**

500	Gramm	Gedrehte Bandnudeln
2		Entenbrüstchen mit Haut
		Salz
		Weißer Pfeffer
25	Gramm	Butterschmalz
20	Gramm	Butter
2		Schalotten bis 1/2 mehr
		Rosa Pfefferkörner
125	ml	Weißwein
40	ml	Cognac
125	ml	Sahne
1	Essl.	Crème double
1	Prise	Zucker
1	Teel.	Tomatenmark
250	Gramm	Broccoliröschen

## **Zubereitung**

Die gewaschenen Broccoliröschen zerteilen und blanchieren. Die Entenbrüstchen salzen, pfeffern und in einer Pfanne im Butterschmalz von beiden Seiten braten und warmstellen. In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsangabe kochen, bis sie den richtigen Biss haben. Die Butter dem Bratensatz begeben und die gewürfelten Schalotten darin anschwitzen. Tomatenmark und Pfefferkörner dazugeben. Den Saucenfond mit Weißwein und Sahne ablöschen und etwas einköcheln lassen. Mit Crème double und Cognac verfeinern, mit Salz und Zucker abschmecken. Die Entenbrüstchen aufschneiden und mit den Nudeln anrichten. Die Sauce darübergeben und die in Butter geschwenkten Broccoliröschen darauf anrichten.

# *Gefüllte Barbarie-Ente*

## **Zutaten**

3	Essl.	Bratenfett
1		Barbarie-Ente 1,4 kg
1		Orange
1		Jonagold-Apfel
1		Zwiebel
1		Beifußweig
1		Thymianzweig
		Salz
		Pfeffer

## **Zubereitung**

Ente von evtl. Federkielen befreien und den Brustinnenraum mit einem trockenen Küchentuch säubern. Danach die Ente innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Apfel und die Zwiebeln schälen. Die Orange samt Schale, den Apfel und die Zwiebel in Würfel von 1x1 cm schneiden. Thymian und Beifuß zugeben und alles mischen. Die Ente mit diesen Zutaten füllen.

Beide Brustseiten der Ente eim erhitzten Bratenfett scharf anbraten. Das Fett muss heiß sein, damit sich die Poren schließen und die Haut knusprig bleibt.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und die Ente 45 Minuten auf mittlerr Schiebe braten. Dabei öfter mit dem Bratensaft begießen. Die Ente ist gar, wenn der austretende Saft gar ist.

Zur Ente passen Apfel-Rotkohl, Kartoffelklöße und ein Spätburgunder Rose.



# *Gefüllte Champignons an Entenbrust*

## **Zutaten**

2		Champignons groß
1	Pack.	Blattspinat
150	Gramm	Entenbrust
100	Gramm	Gorgonzola
1		Fläschchen Grappa
100	Gramm	Himbeeren
1	Pack.	Kirschtomaten
250	Gramm	Mascarpone
1		Zwiebel rot

## **Zubereitung**

Die Haut der Entenbrust kreuzweise anritzen. Die Entenbrust würzen, zuerst auf der Hautseite anbraten und dann zum Weitergaren bei 200°C in den Ofen stellen. Den Gorgonzola in kleine Stücke schneiden. Die rote Zwiebel würfeln und die Champignons aushöhlen. Den Spinat waschen, kurz blanchieren, kleinschneiden, mit dem Käse und den Zwiebelwürfeln vermengen, würzen und in die Champignons füllen. Diese im Ofen bei 200°C gratinieren. Die Kirschtomaten in Butter ansautieren, würzen und auf einen Teller geben. Das Fleisch aufschneiden und mit den Champignons zu den Tomaten geben.

# Gefüllte Ente

## Zutaten

250 Gramm Baguette  
1 Bund Glatte Petersilie  
1 Bund Majoran  
100 Gramm Durchwachsenen Speck  
250 Gramm Zwiebeln (fein gewürfelt)  
350 ml Schlagsahne  
2 Eier (Kl. L)  
Salz, weißer Pfeffer,  
Muskat  
200 Gramm Maronen (geschält)  
250 Gramm Schweinemett  
1 Ente (2 kg, küchenfertig)  
500 ml Geflügelfond (aus dem Glas)  
100 ml Weißwein (lieblich)  
250 Gramm Crème double

Holzspießchen und Küchengarn verschließen.

3. Die Ente in einen Bräter setzen und salzen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200 Grad 1 1/4 Stunden (Gas 3, Umluft 1 1/4 Stunden bei 180 Grad) goldbraun braten.

4. Für die Sauce Fond und Wein mit restlichen Zwiebelwürfeln und Majoranzweigen einkochen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Crème double und die restliche Sahne dazugeben, 5 Minuten leise kochen lassen. Sauce durch ein feines Sieb passieren. mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Zum Servieren die Entenkeulen und -brüste auslösen, die Brustknochen mit der Geflügelschere abschneiden. Die Füllung mit einem Löffel herauslösen. Die Sauce aufkochen und mit dem Schneidstab aufmixen. Die restlichen Majoranblättchen dazugeben.

## Zubereitung

1. Das Brot in feine Scheiben schneiden. Petersilie und die Hälfte vom Majoran hacken. Speck knusprig auslassen, die Hälfte der Zwiebelwürfel darin andünsten, Petersilie und Majoran untermischen. Gut die Hälfte der Schlagsahne dazugießen und mit dem Brot mischen. Die Eier dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, gut verarbeiten und 20 Minuten ruhen lassen. Dann die Maronen und das zerzupfte Mett untermischen.

2. Die Ente innen gut auswaschen und trockentupfen. Die Füllung gleichmäßig in die Ente füllen. Die Öffnung mit

# Gefüllte Ente (E&T)

## Zutaten

250	Gramm	Baguette
1	Bund	Glatte Petersilie
1	Bund	Majoran
100	Gramm	Durchwachsenen Speck
250	Gramm	Zwiebeln (fein gewürfelt)
350	ml	Schlagsahne
2		Eier (Kl. L)
		Salz, weißer Pfeffer, Muskat
200	Gramm	Maronen (geschält)
250	Gramm	Schweinemet
1		Ente (2 kg, küchenfertig)
500	ml	Geflügelfond (aus dem Glas)
100	ml	Weißwein (lieblich)
250	Gramm	Crème double

Holzspießchen und Küchengarn verschließen.

3. Die Ente in einen Bräter setzen und salzen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200 Grad 1 1/4 Stunden (Gas 3, Umluft 1 1/4 Stunden bei 180 Grad) goldbraun braten.

4. Für die Sauce Fond und Wein mit restlichen Zwiebelwürfeln und Majoranzweigen einkochen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Crème double und die restliche Sahne dazugeben, 5 Minuten leise kochen lassen. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Zum Servieren die Entenkeulen und -brüste auslösen, die Brustknochen mit der Geflügelschere abschneiden. Die Füllung mit einem Löffel herauslösen. Die Sauce aufkochen und mit dem Schneidstab aufmixen. Die restlichen Majoranblättchen dazugeben.

Dazu passen karamalisierte Äpfel und Schalotten.

## Zubereitung

1. Das Brot in feine Scheiben schneiden. Petersilie und die Hälfte vom Majoran hacken. Speck knusprig auslassen, die Hälfte der Zwiebelwürfel darin andünsten, Petersilie und Majoran untermischen. Gut die Hälfte der Schlagsahne dazugießen und mit dem Brot mischen. Die Eier dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, gut verarbeiten und 20 Minuten ruhenlassen. Dann die Maronen und das zerzupfte Mett untermischen.

2. Die Ente innen gut auswaschen und trockentupfen. Die Füllung gleichmäßig in die Ente füllen. Die Öffnung mit

# *Gefüllte Ente (Geismar)*

## **Zutaten**

1		Ente
2		Brötchen
1/4	Ltr.	Milch
1		Apfel
1	Essl.	Salz
1	Teel.	Majoran
1	Essl.	Zucker
1	Essl.	Mehl
		Suppengrün

## **Zubereitung**

Ente säubern und trockentupfen. Die kleingeschnittene Brötchen mit Milch übergießen, Apfelstückchen und Gewürze begeben und die Ente damit füllen. Die Ente mit Suppengrün 1 Stunde lang kochen, anschließend im Backofen oder Bräter 30 Minuten knusprig braten. Im Kochsud kann man Reis ausquellen lassen und als Vorsuppe reichen.

# ***Gefüllte Ente (Risotto)***

## **Zutaten**

1		Rote Chilischote
4		Zwiebeln
50	Gramm	Getr. Aprikosen
2	Essl.	Öl
250	Gramm	Langkornreis
550	ml	Brühe (Instant)
		Salz
1		Ente a 2 kg
		Pfeffer
150	Gramm	Lauch (Porree)
150	Gramm	Karotten (Möhren)
10	Gramm	Frischer Ingwer
1/2	Ltr.	Weißwein
1/2	Ltr.	Wasser (1)
4	Essl.	Sojasosse
125	ml	Wasser (2)
2	Essl.	Aprikosenkonfitüre
1	Essl.	Soßenbinder nach Belieben
		Das Doppelte

## **Zubereitung**

Chilischote aufschlitzen. Zwiebeln pellen, die Hälfte würfeln. Zwiebelwürfel im heißen Öl andünsten. Aprikosen in Streifen schneiden, mit dem Reis zu den Zwiebeln geben, andünsten. Brühe angießen, mit Chili und Salz würzen, zugedeckt bei milder Hitze ca. 25 Min. garen. Ente säubern, trocknen.

Innen und außen salzen und pfeffern. Porree und Möhren putzen, in Stücke schneiden. Die restlichen Zwiebeln vierteln. Ingwer schälen. Ente mit dem Risotto füllen, Öffnung verschließen, auf die Saftpfanne legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 oC ca. 2 h garen.

Nach 30 Min. die Ente das erste Mal mit einem Gemisch aus Wasser (1) und dem Wein begießen. Gemüse und Ingwer zugeben. Nach und nach die restliche Flüssigkeit zugießen. Ente herausnehmen, warm halten. Bratensatz mit Sojasosse und Wasser (2) ablöschen. Durch ein Sieb gießen, entfetten. Soße aufkochen, Konfitüre und Bindemittel unterrühren, aufkochen.

# *Gefüllte Ente I*

## **Zutaten**

---

	FÜR 4 PORTIONEN
1	Ente (2,5 kg)
5	Zwiebäcke
250 Gramm	Backpflaumen
50 Gramm	Rosinen
2	Birnen
	Balsamico-Essig
	Trockener Weißwein
	Zucker
	Salz
	Pfeffer
	Die Füllung entsteht aus
	Fünf zerkrümelten
	Zwiebäcken, den Rosinen
	Und d
	Kleingeschnittenen Birnen,
	Sowie ein wenig
	Balsamico-Essig und
	Weißwein,
Etwas	Zucker, Salz und Pfeffer.

## **Zubereitung**

Die durchgeknetete Masse wird in den Bauch der Ente gefüllt. Man brät sie Von allen Seiten im einen Bratentopf an, den man dann für 3 bis 3 1/2 Stunden in den Backofen schiebt. Die Temperatur von 120GradC sorgt dafür, das Die Fleischzellen nicht zerstört werden und die Ente saftig bleibt.

# *Gefüllte Ente mit Birnen*

## **Zutaten**

1		Ente küchenfertig, ca.2 kg
300	Gramm	Schalotten
700	Gramm	Birnen
6	Scheiben	Weißbrot
150	ml	Weißwein
50	Gramm	Speck, durchwachsen
1	klein.	Zweig Rosmarin oder
1	Teel.	- getrockneter Salz Pfeffer aus der Mühle
400	ml	Geflügelfond
20	Gramm	Butter
30	Gramm	Walnusskerne Zucker

## **Zubereitung**

Die Ente von innen und außen waschen, trockentupfen Schalotten pellen und halbieren Birnen schälen, das Kerngehäuse herausschneiden. Birnen würfeln. Weißbrot in ca. 2cm große Würfel schneiden, mit Weißwein beträufeln.

Speck in dünne Streifen schneiden und bei mittlerer Hitze ausbraten. Rosmarin und 2/3 der Schalotten dazugeben. Bei milder Hitze 10 Minuten braten. Weißbrot und Birnen unterheben und mit Pfeffer würzen.

Die Ente von innen und außen salzen. Birnen-Speck-Mischung in die Ente füllen, mit Holzstäbchen und Küchengarn schließen. Ente auf die Saftpfanne des Backofens legen, etwas Wasser angießen und im vorgeheizten Ofen bei 200oC/Gas Stufe 3 ca. 30 Minuten braten.

Übrige Schalotten auf die Saftpfanne legen. Die Ente nach und nach mit Geflügelfond begießen und weitere 30-40 Minuten braten.

Für die Sauce die Walnüsse hacken. Den Bratfond aus der Saftpfanne gießen, die Ente auf einer Platte im Ofen heißhalten. Den Fond durch ein Sieb gießen, entfetten und mit den Nüssen aufkochen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

# ***Gefüllte Ente mit Portwein-Pflaumen und Ingwer-Kohl***

## **Zutaten**

1		Ente (ca. 1,7 kg)
200	Gramm	Backpflaumen (ohne Stein)
125	ml	Portwein
		Salz, weißer Pfeffer
3	Essl.	Butterschmalz
500	ml	Hühnerbrühe (Instant)
1		Weißkohl (500 g)
1		Zwiebel
2	Essl.	Majoran
1	Bund	Suppengrün
1		Frischer Ingwer (ca. 5 cm)

## **Zubereitung**

Pflaumen mit Portwein erhitzen. Ente innen und außen mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. In Bräter legen. 2 EL Butterschmalz zerlassen, darübergießen. Im Ofen bei 200 Grad 60 Minuten braten. Nach und nach 1/8 l Hühnerbrühe angießen. Kohl auf Gemüsehobel in Streifen hobeln. Zwiebel würfeln. Suppengrün putzen, ebenfalls würfeln. Ingwer schälen, in Streifen schneiden. Restfett erhitzen und Zwiebel andünsten. Kohl, Ingwer und Suppengrün zufügen, anschmoren und mit Rest-Hühnerbrühe auffüllen. 30 Minuten schmoren. Backpflaumen mit Flüssigkeit zu Kohl und Ente geben. 30 Minuten schmoren lassen und servieren.



# Gefüllte Ente mit Rosenkohl

## Zutaten

1/4	Ltr.	Milch
50	Gramm	Rosinen
400	Gramm	Weizentostbrot
3		Eier
50	Gramm	Mandeln (gehackt)
		Salz
		Pfeffer
1	Bund	Suppengrün
1		Ente (2,5 kg)
7	Essl.	Mandellikör
400	ml	Geflügelfond
1,2	kg	Rosenkohl
1	Tasse	Wasser
		Salz
30	Gramm	Mandelblättchen
50	Gramm	Butter oder Margarine
125	ml	Wasser
2	Essl.	Dunkler Soßenbinder
125	ml	Schlagsahne

## Zubereitung

Für die Füllung: Die Milch mit den Rosinen auf höchster Einstellung aufkochen. Das Brot ohne Rinde würfeln und dazugeben, kurz abkühlen lassen. Mit den Eiern und den gehackten Mandeln verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Suppengrün waschen, putzen, grob würfeln und auf die Fettpfanne geben. Die Ente gründlich von innen und außen waschen und gut trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und füllen. Die Öffnung erst mit Holzstäben zustecken, dann mit Küchengarb verschnüren. Ente mit 4 EL Likör bepinseln und auf den Rost legen.

Die Fettpfanne auf die unterste

Schiebeleiste setzen, den Rost mit der Ente (Brustseite nach unten auf das Rost legen) daraufsetzen, einschieben. Im Backofen braten.

Schaltung: 180 - 200°, 1. Schiebeleiste v. u. 160 - 180°, Umluftbackofen pro kg 40 Minuten

Nach der Hälfte der Bratzeit die Ente wenden. Nach und nach den Fond und 1/4 l heißes Wasser in die Fettpfanne gießen und jedesmal fast ganz einkochen lassen.

Den Rosenkohl waschen, putzen und 15 Min. in Salzwasser auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 kochen, abtropfen lassen. Die Mandelblättchen im Fett goldbraun rösten, den Rosenkohl darin schwenken und warm halten.

Den Bratfond durch ein Sieb gießen, Röststoffe mit 1/8 l heißem Wasser lospinseln, zum Fond geben. Den Fond entfetten und mit dem Soßenbinder aufkochen. Die Sahne und 3 EL Likör untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Rosenkohl zur Ente servieren.

# *Gefüllte Ente mit Sauerkraut auf Badische Art*

## **Zutaten**

1		Ente ca. 1,5 kg
1		Brötchen
		Innereien der Ente Leber, Herz, Magen
1		Apfel
1		Ei
2	Essl.	Sultaninen
1	Bund	Petersilie
4	Zweige	Thymian
125	ml	Sahne
40	ml	Badischer Apfelbrand
		Salz, Pfeffer
		Etwas Stärke (bei Bedarf)

---

## **SAUERKRAUT**

600	Gramm	Sauerkraut
2	Essl.	Entenschmalz
1		Zwiebel
1/2	Teel.	Kümmel
6		Wacholderbeeren
1		Nelke
2		Lorbeerblätter
250	ml	Trockener Weißwein
100	ml	Helle Brühe
		Salz, Pfeffer
		Butter

## **Zubereitung**

Das Fleisch eines weiblichen Vogels ist saftiger, das vom Erpel ist dafür würziger.

Ente waschen und das überflüssige Fett aus der Bauchhöhle entfernen. Brötchen ohne Rinde würfeln und in etwas Wasser einweichen. Innereien putzen und klein schneiden. Brötchen ausdrücken und mit den Innereien, dem geriebenen Apfel, Ei, Sultaninen und gehackter Petersilie mischen. Die Füllung kräftig würzen und in die Bauchhöhle geben. Bauchhöhle zubinden.

Die Ente auf ein Backblech setzen, 500 ml Wasser zufügen und im heißen Ofen bei 220 Grad, 90 Minuten garen. Während der Garzeit öfter übergießen.

Das Sauerkraut abwaschen und ausdrücken. Die Gewürze zerstoßen und in Säckchen geben. Entenfett in einem großen Topf erwärmen. Zwiebel in halbe Ringe schneiden und in dem Fett ohne Farbe auslassen. Sauerkraut, Weißwein und Brühe zufügen. Topf mit einem

Deckel verschließen und 15 Minuten garen.

Zwischendurch das Kraut gut durchrühren. Würzsäckchen entfernen. Mit Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nach der Garzeit die Ente aus dem Fond nehmen und den Fond passieren. Das Fett entfernen Thymianblätter und die Sahne zufügen. Aufkochen und einkochen. Falls nötig, die Soße mit etwas Stärke binden. Mit dem Brand abschmecken.

Die Ente zerteilen. Auf jeden Teller etwas Füllung ein Teil der Keule und der Brust auf das Sauerkraut legen. Mit der Soße begießen.

# *Gefüllte Ente von Beszterce*

## **Zutaten**

1		Ente
		Salz
		Thymian
150	ml	Wein
2		Semmeln
200	ml	Milch
1		Zwiebel
1		Ei
100	Gramm	Geräuchertes gek. Fleisch
		Pfeffer
1	Bund	Petersilie
30	Gramm	Butter
20	ml	Wodka
2	Essl.	Öl
		Ingwer

## **Zubereitung**

Die Ente wird gesäubert, das Innere gesalzen und mit Thymian eingerieben. Die Zwiebel wird feingeschnitten und in wenig Öl glasig gebraten. Dann vermischt man die gebratene Zwiebel mit den in Milch eingeweichten, ausgedrückten und zerkrümelten Semmeln, der zerkleinerten Entenleber und dem Ei. Das geräucherte Fleisch wird gemahlen oder kleingeschitten dazugegeben, dann wird der Rotwein, Salz, Pfeffer, Thymian, geriebener Ingwer und die kleingeschnittene Petersilie hinzugesetzt. Man vermischt alles und füllt damit das Innere der Ente. Die Öffnung wird mit Rouladennadeln zugesteckt und das Huhn in eine mit gebutterter Folie ausgelegte feuerfeste Form getan. Man brät 50 - 60 Minuten in der heißen Backröhre. Dann öffnet man die Folie, übergießt den Braten mit Wodka und brät weitere 10 Minuten in der heißen Backröhre.

# ***Gefüllte Entenbrüstchen***

## **Zutaten**

4		Entenbrüstchen
		Salz
		Pfeffer
250	ml	Apfelwein

---

		FÜLLUNG
50	Gramm	Couscous
100	ml	Apfelwein
3		Getrocknete Apfelringe
3		Datteln
		Zimt

## **Zubereitung**

Die Fettschicht der Entenbrüstchen kreuzweise einschneiden. An einer Längsseite der Brüstchen mit einem sorgfältigen Schnitt eine Tasche einschneiden. Für die Füllung das Couscous mit heißem Apfelwein beträufeln und zehn Minuten quellen lassen. Apfelringe und Datteln sehr fein schneiden und unter das Couscous mischen. Mit Zimt abschmecken. Füllung satt in die 'Tasche' verteilen, die Öffnung mit Zahnstochern zustecken.

Die Entenbrüstchen mit der Fettseite nach unten unten in einer heißen Pfanne braten, bis sie knusprig wird. Dann wenden und auf der zweiten Seite vier bis fünf Minuten braten. Mit Apfelwein ablöschen, zur Hälfte einkochen, zudecken. Auf der ausgeschalteten Herdplatte 15 bis 20 Minuten ziehen lassen.

Hierzu: Riz ecarlate (Scharlachrotreis). Weißer Reis in halb Randensaft und halb Gemüsebouillon knapp weich garen. Nach Belieben mit Dill und Sauerrahm garnieren.

# *Gefüllte Entenbrust an Chilisosse*

## **Zutaten**

3/4	Ltr.	Chili-Soße
1	Schale	Champignons
1		Entenbrust
1	Pack.	Holländische Kekse
1	Pack.	Glasnudeln
1	Stück	Gouda alt
1		Mangold
3		Pfirsiche
1	Pack.	Schokoladenstreusel

## **Zubereitung**

Die Entenbrust auf der Hautseite kreuzförmig einschneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Die geputzten Champignons in Scheiben schneiden, in Olivenöl anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen, in die seitlich eingeschnittene Entenbrust füllen und im Ofen garziehen. Einige Mangoldblätter im Salzwasserbad blanchieren, den gewürfelten Gouda damit einwickeln und mit einer Butterflocke im Ofen schmelzen. Die Glasnudeln im tiefen Fett ausbacken und salzen. Für die Soße Rotwein reduzieren, etwas Chilisosse unterrühren und mit Honig, Cointreau, einer Ecke Brühwürfel und geschlagener Sahne verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

# *Gefüllte Entenbrust mit Zwiebelgemüse*

## **Zutaten**

- 2 groß. Entenbrustfilets
- 1 klein. Porreestange
- 250 Gramm Knollensellerie
- 1 klein. Möhre
- Salz
- Pfeffer , schwarz a.d.M.
- 2 Essl. Öl
- 500 Gramm Rote Zwiebeln
- 2 Essl. Butter
- 1 Essl. Vollrohrzucker
- 2 Essl. Balsamessig
- 2 mittl. Äpfel , säuerlich
- Salbeiblätter

## **Zubereitung**

Je eine Tasche in die Filets schneiden. Porree, Sellerie, Möhre putzen, abbrausen, sehr fein würfeln. Mit Salz, Pfeffer würzen. In die Filets geben. Mit Küchengarnd binden. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Filets im Öl rundum kräftig anbraten. Bei schwacher Hitze ca. 10 Min. schmoren. In eine Auflaufform legen, Haut nach oben, und im Ofen weitere 20 Min. knusprig braten. Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden. In Butter glasig dünsten. Zucker darüber streuen, karamelisieren lassen. Essig angießen. Äpfel abbrausen, halbieren, entkernen, in Spalten schneiden. Unterheben, 5 Min. erhitzen. Würzen und Salbeiblätter zugeben. Fleisch in Scheiben schneiden, mit Apfel-Zwiebel-Gemüse anrichten.

# Gefüllte Flugente

## Zutaten

---

	FÜR ZWEI PORTIONEN
1	Flugente (etwa 1,5 kg)
	Salz
4	Zweige Majoran oder 1 1/2 bis 1/4
	Mehr
	Tl. getrockneten
500	Gramm Äpfel (z.B. Coxorange)
1	Essl. Speisestärke (falls bis
	Doppelte Menge
	Notwendig)

## Zubereitung

Die Talgdrüse am Schwanz der Ente herausschneiden. Ente abspülen und Trockentupfen. Innen und außen mit Salz und zerriebenen Majoran ausreiben Und etwa eine Stunde stehenlassen. Äpfel achteln und in die Ente füllen. Die Öffnung mit Holzspießchen zustecken und mit Küchenband verschließen. Die Keulen zusammenbinden, so dass sie am Körper anliegen, und die Flügel Auf den Rücken binden. Ente mit dem Rücken nach unten in einen Bräter Legen. In den Backofen schieben, auf 225 Grad schalten und 50 Minuten Braten. Die Ente wenden. Die Haut der Brust auf beiden Seiten vorsichtig Schräg einschneiden, so dass das Fett beim Braten auslaufen kann. Backofen auf 180 Grad herunterschalten und die Ente noch eine Stunde Weiterbraten. Dabei die Ente ab und zu mit dem Bratensud übergießen. Ente Aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Eine Tasse Wasser zum Bratensatz Gießen und loskochen. Durch ein Sieb in einen Topf gießen. Bratensud Sorgfältig entfetten und mit Salz abschmecken. Die Sauce nach Belieben mit Angerührter Speisestärke binden.

# Gefülltes Nudelnest

## Zutaten

200 Gramm Feine chinesische  
Weizennudeln  
Salz  
Öl, zum Fritieren

---

### FÜR DIE FÜLLUNG

1 Ausgelöste Entenbrust (etwa  
300 g)  
1 Teel. Speisestärke  
2 Essl. Chinesische Morcheln  
3 Frühlingszwiebeln  
1 cm Ingwerwurzel  
1 Knoblauchzehe  
200 Gramm Blumenkohlröschen  
100 Gramm Zuckererbsenschoten  
2 Essl. Neutrales Öl  
1 Essl. Sesamöl  
Salz und Pfeffer aus der  
Mühle  
1/2 Teel. Zucker  
2 Essl. Austernsauce  
1 Essl. Sojasauce  
2 Essl. Sherry  
2 Essl. Hühnerbrühe (Instant)

## Zubereitung

1. Nudeln in heißem Wasser einweichen (chinesische Nudeln) oder in Salzwasser halb gar kochen (Taglierini). Gut abtrocknen. Das größere der beiden Siebe mit einem Viertel der Nudeln auslegen, so daß ein Muster entsteht. Das zweite Sieb hineinbetten, damit die Nudeln an Ort und Stelle festgehalten werden. Siebe in das siedende Öl tauchen und Nudeln zunächst blaßgelb backen. Herausheben und abkühlen lassen, bevor das Nest ein zweites Mal, diesmal goldbraun, ausgebacken wird. Auf die gleiche Art auch die restlichen drei Nudelnester backen.

2. Die Nudelnester auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

3. Für die Füllung die Haut vom Entenbrustfleisch lösen, quer in feine Streifen schneiden. Das Fleisch ebenfalls in hauchdünne Scheiben schneiden. Diese mit Stärke einreihen und marinieren.

4. Die Morcheln mit kochendem Wasser überbrühen und einweichen, harte Stellen herausschneiden. Die Morcheln in

mundgerechte Stücke schneiden.

5. Die Frühlingszwiebeln fein schneiden, Ingwer und Knoblauch würfeln.

6. Die Blumenkohlröschen kleinschneiden, Stiele in dünne Scheiben schneiden.

Zuckererbsenschoten oben und unten abknipsen.

7. Beide Ölsorten im Wok erhitzen, auf mittlerem Feuer zuerst die Entenhaut streifen ausbraten, bis sie groß sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

8. Im ausgelassenen Bratfett das Entenfleisch anbraten, dabei mit einem Teil von Ingwer und Knoblauch bestreuen sowie mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Sobald das Fleisch seine rohe Farbe verloren hat, herausheben und warm stellen.

9. Morcheln, Blumenkohl und nach einigen Minuten Pfannenrührens die Erbsenschoten hinzufügen. Salzen, pfeffern und mit Zucker würzen.

10. Die restlichen Würzflüssigkeiten angießen, das Fleisch wieder dazugeben. Alles auf starker Hitze mischen, Frühlingszwiebeln hinzufügen und noch einmal abschmecken.

11. Das Gericht in den Nudelnestern anrichten und sofort zu Tisch bringen.



# *Gegrillte Ente 'Vietnam Art'*

## **Zutaten**

1 Bratfertige Ente

---

### MARINADE

1 Teel. Paprika edelsüß  
Schwarzer Pfeffer

1 Prise Zimt  
Muskatnuss frisch gerieben

1/2 Teel. Ingwer gemahlen

3 Knoblauchzehen

2 Essl. Reisschnaps

1 Essl. Zucker

6 Essl. Soja-Sauce

5 Essl. Öl neutral

## **Zubereitung**

Die gut abgespülte Ente mit einem Küchentuch innen und außen gut abtrocknen.

Paprika mit Pfeffer, Zimt, abgeriebener Muskatnuss, Ingwer, dem geschälten, durchgepressten Knoblauch und dem Reisschnaps, Zucker, Sojasauce und Öl gut vermischen.

Die Marinade über die Ente gießen und diese fest in Alufolie einwickeln. Mindestens 24 Stunden an einem kühlen Ort ziehen lassen.

Die Ente abtropfen lassen und die Marinade auffangen.

Den Vogel so auf einem Spieß befestigen, dass er sich gleichmäßig dreht. 60 Minuten grillen. Dabei hin und wieder mit etwas Marinade einstreichen. Die Ente vor dem Servieren tranchieren.

Als Beilage serviert man Sojakeime, die mit etwas Zitronensaft und Reiswein übergossen werden.

# *Gegrillte Ente nach Kanton-Art*

## **Zutaten**

1		Ente ca. 2 kg Küchenfertig
2	Essl.	Fünf-Gewürz-Pulver
2	Essl.	Cognac
3		Knoblauchzehen
2		Frühlingszwiebeln
1	Essl.	Zucker
6	Essl.	Sojasauce
200	Gramm	Sojasprossen
1	Essl.	Sesamöl Salz

## **Zubereitung**

Die Ente innen und außen gründlich abspülen und trockentupfen. Je die Hälfte von Fünf-Gewürz-Pulver und Cognac verrühren, die Ente damit rundum einpinseln.

Den Elektro-Ofen auf 250 Grad C vorheizen.

Knoblauchzehen schälen, Frühlingszwiebeln waschen und putzen, beides fein hacken und mit dem restlichen Fünf-Gewürz-Pulver und Cognac, mit Zucker und Sojasauce verquirlen. Diese Mischung in den Entenbauch gießen. Die Ente vorsichtig schwenken, darauf achten, daß die Marinade überall hin gelangt, aber nicht wieder herausfließt (Halsöffnung am besten zustecken).

Die Ente mit dem Bauch nach unten auf den Rost in den heißen Ofen legen, die Fettpfanne darunter schieben. Die Ente 30 Minuten braten (Gas: Stufe 5).

Inzwischen die Sojasprossen waschen, verlesen und gut abtropfen lassen. Im heißen Sesamöl in einer Pfanne schwenken, dabei salzen. Auf einer vorgewärmten Servierplatte anrichten.

Die Ente tranchieren: Keulen abtrennen, eventuell quer zu den Knochen einmal durchhacken. Das Brustfleisch von den Knochen lösen, quer in zentimeterbreite Bissen schneiden. Die Teile wieder in die ursprüngliche Form zusammensetzen und auf dem Sojasprossen-Bett anrichten. Die Marinade erneut aufkochen und darübergießen.

TIP: Diese Ente können Sie wie die Peking-Ente mit verschiedenen Beilagen servieren: Pfannkuchen (siehe extra Rezept) auf einem Teller ausbreiten, in die Mitte je ein Stückchen gebratene Ente, Frühlingszwiebel und Gurke legen, aufrollen. Dann stippt man das Pfannkuchenpäckchen in die vorbereitete Pflaumensauce (siehe extra Rezept).

# ***Gegrillte Entenbrust mit Rote-Bete-Salat***

## **Zutaten**

2	Zweige	Rosmarin
2	Stiele	Thymian
2	Stiele	Majoran
3		Schalotten
3		Knoblauchzehen
1		Getrocknete Chilischote
2		Entenbrustfilets (à 200 g)
9	Essl.	Olivenöl
200	Gramm	Rote Bete in Scheiben (Glas)
1		Rosa Grapefruit
2	Essl.	Himbeeressig
		Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
		Zucker

## **Zubereitung**

1. Die Kräuter grob hacken. Schalotten und Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Getrocknete Chilischote zerbröseln. Entenbrustfilets auf der Hautseite rautenförmig einritzen und mit den vorbereiteten Zutaten mischen. 4 El Olivenöl dazugeben und alles 4-5 Stunden, am besten aber über Nacht, abgedeckt marinieren.

2. Die Rote Bete abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Die Grapefruit mit einem schmalen scharfen Messer so schälen, dass alles Weiße entfernt wird. Die Grapefruitfilets aus den Trennhäuten lösen. Restliches Olivenöl und Himbeeressig mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren. Rote Bete und Grapefruitfilets vorsichtig unterheben und beiseite stellen.

3. Die Entenbrustfilets aus der Marinade nehmen und ohne zusätzliches Fett in eine kalte Grillpfanne geben. Bei mittlerer bis starker Hitze auf der Hautseite 7-8 Minuten grillen, mit Salz und Pfeffer würzen und wenden. Auf der Fleischseite weitere 2-3 Minuten grillen. In Alufolie gewickelt 3 Minuten ruhen lassen. In Scheiben geschnitten mit der Sauce servieren, nach Geschmack nochmals mit Pfeffer würzen.

Dazu passt Feldsalat.

# *Gekrüterte Ente mit Sauerkirsch-Salbei-Sauce*

## Zutaten

---

KRÄUTERMARINADE	
6	Lorbeerblätter, frisch oder
2	Getrocknet
1/4 Tasse	Rosmarinnadeln frisch
2 Essl.	Thymianblättchen, frisch
4 Teel.	Wacholderbeeren
1/2	Orange Schale mit einem Zestenreißer abgeschält
2 Teel.	Salz
2 Teel.	Pfeffer

---

ENTE	
1	Barbarie-Ente* evt. Doppelte Menge

---

FOND	
2 Essl.	Öl
1 klein.	Zwiebel grob gehackt
1 klein.	Möhre grob gehackt
1	Stangensellerie grob Gehackt
6	Thymianzweige, frisch
2	Lorbeerblätter, frisch

---

SAUCE	
1 mittl.	Schalotte fein gehackt
2 Tassen	Rotwein, kräftig (Cabernet Sauvignon oder Merlot)
1 Tasse	Sauerkirschen, getrocknet
2 Essl.	Salbei, frisch fein gehackt
1 Teel.	Thymian, frisch fein Gehackt
1 Essl.	Honig, neutral* evt. mehr

- 2 Teel. Balsamicoessig
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## **Zubereitung**

Am Vortag oder am Morgen: Ente zerlegen und marinieren, Entenbrühe kochen (3 Stunden) und reduzieren (1 Stunde)

3/4-1 (je nach Größe) Stunde vor dem Servieren: Entenschlegel braten, Sauce wieder erhitzen

20 Minuten vor dem Servieren: Entenbrüste braten

5 Minuten vor dem Servieren: Ente ruhen lassen, servieren.

1. Kräutermarinade. Wenn man frische Lorbeerblätter verwendet, die mittlere Blattader ausschneiden. Alle Zutaten in eine Gewürzmühle oder einen Mixer geben und zu einer groben Paste zerreiben.
2. Ente marinieren. Die Ente zerlegen: Die 2 Beine abtrennen, die Brüste ohne Knochen aber mit Haut auslösen. Hals und Karkasse zur Seite legen. Die Haut der Brüste mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, das Fleisch soll dabei unversehrt bleiben. Die Entenbrüste und Schenkel gleichmäßig mit der Kräutermasse einreiben, dabei auch Kräuter in die Hauteinschnitte einmassieren. In eine Arbeitsschale legen, mit Klarsichtfolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 3 und bis zu 24 Stunden durchziehen lassen.
3. Brühe. Die Flügel von der Karkasse abtrennen und in den Gelenken durchschneiden. Soviel Haut und Fett wie möglich entfernen. Die Karkasse in grobe Stücke zerteilen. In einem großen Topf mit schwerem Boden das Öl erhitzen und die Flügel, Karkassenstücke und den Hals etwa 10-12 Minuten kräftig anbraten, dabei gelegentlich umrühren. Überschüssiges Fett abgießen und die Knochen mit kalter Brühe eben bedecken. Zum Kochen bringen, dann die Hitze zurückschalten, die Flüssigkeit soll gerade eben simmern. Entstehenden Schaum und Fett abschöpfen. Nun Zwiebel, Möhre, Sellerie, Thymian und Lorbeer zugeben und unbedeckt etwa 2-3 Stunden sanft köcheln lassen.
4. Sauce. Die Brühe absieben, die Knochen wegwerfen und die Brühe zurück in den Topf geben. Den Wein zugießen, Schalotte und getrocknete Kirschen zugeben. Die Sauce in etwa 45-60 Minuten bis auf etwa 2 Tassen einkochen, sie soll leicht sämig werden. (Die Sauce kann am Vortag zubereitet und bis zu 2 Tagen im Kühlschrank aufbewahrt werden.)
5. Die Schenkel braten. Den Backofen auf 220GradC vorheizen. Etwa 45-60 Minuten vor dem Servieren eine ofenfeste Pfanne (Gusseisen oder Stahl) auf dem Herd über mittlerer Hitze aufheizen. Etwas Öl hineingeben und die gesalzenen und gepfefferten Schenkel mit der Hautseite nach unten hineinlegen und etwa 4-5 Minuten anbraten. Die Pfanne dann, ohne die Schenkel zu wenden, in den Backofen stellen und weitere

10 Minuten braten. Dann das Fleisch umdrehen und je nach Dicke der Schenkel mindestens 20 Minuten weiterbraten, bis die Haut sehr braun und knusprig ist. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen und die Schenkel ruhen lassen.

6. Die Brüste braten. 20 Minuten vor dem Servieren mit dem Braten der Brüste beginnen. Etwas Öl in eine weitere Pfanne mit schwerem Boden geben und über mittlerer Hitze erhitzen. Die Entenbrüste mit der Haut nach unten hineinlegen und langsam braten, dabei nicht verschieben oder wenden. Nach 5 Minuten sollte schon Fett ausgetreten sein, dadurch wird das Ausbraten des restlichen Fettes erleichtert. Weitere 5-10 Minuten braten, bis die Haut sehr braun und knusprig ist. Wenn das ausgetretene Fett über das Niveau der Haut steigt, etwas abschöpfen. Wenn die Haut schön knusprig ist, die Brüste umdrehen und weiterbraten, 1-2 Minuten, wenn man sie noch 'rare' wünscht (48-51GradC mit dem Fleischthermometer horizontal in die Brust gesteckt), 2-5 Minuten für 'medium-rare' bis 'medium' (45-57GradC). Die Temperatur steigt beim Ruhen noch etwas an. Die Brüste vor dem Servieren etwa 5 Minuten ruhen lassen.

7. Fertigstellen. Die Sauce simmern lassen und den gehackten Salbei und Thymian einrühren, mit Salz, Pfeffer, Honig und Balsamicoessig abschmecken. Nach Belieben mit etwas Butter aufmontieren. Die Entenschenkel im Gelenk durchtrennen, die Brüste schräg aufschneiden, alles auf einer Platte arrangieren, die Sauce angießen. Den Rest der Sauce dazu servieren.

Dazu schmecken Kartoffel-Noisettes.

\*Anmerkung Petra: Das Originalrezept sieht 2 Enten für 4 Personen, für 6-8 Personen im Rahmen eines Menüs vor - sehr üppig. Meine Ente hatte 2600 g, die übrigen Zutatenmengen habe ich verwendet wie im Rezept für 2 Enten vorgesehen. Die Honigzugabe bei der Sauce stammt von mir - macht sich sehr gut. Wer knusprige Entenhaut mag, kommt bei diesem Rezept voll auf seine Kosten, sehr lecker. Hört sich aufwendiger an, als es ist.

# *Gelackte Entenbrust*

## **Zutaten**

1		Apfel rot
1		Apfel grün
200	Gramm	Entenbrust
1	Pack.	Pilzmischung
200	Gramm	Marzipan
1		Paprika Rot
250	Gramm	Ricotta

## **Zubereitung**

Die Entenbrust von den Sehnen befreien und das Fett kreuzweise einritzen. Das Filetstück rausschneiden, auf die Brust legen und diese in einer Pfanne anbraten. Mit Honig und Sojasauce beträufeln und im Ofen weitergaren lassen, wobei das Filetstück jetzt neben die Brust gelegt wird. Nochmals mit Sojasauce und Honig beträufeln. Die Pilze kleinschneiden und mit einigen Paprikastücken, Butter, Salz, Pfeffer, Minzeblättchen und Schnittlauch anbraten. Einen Apfel achteln und in Schiffchen schneiden. Diese in Rum, Butter und braunem Zucker angehen lassen, auf einen Teller legen und die Pilze dazugeben. Das Lamm in Scheiben schneiden und ebenfalls auf dem Teller anrichten.

# *Gelackte Entenbrust mit Mariniertem Zucchini Gemüse*

## **Zutaten**

2		Enten, oder besser 4 Entenbrüste mit Haut und Knochen
600	Gramm	Kleine Zucchini
	Etwas	Vinaigrette mit Schnittlauch

---

### FÜR DIE SAUCE

100	ml	Trockener Weißwein
40	ml	Noilly Prat
2		Schalotten
1/4	Ltr.	Geflügelfond
1		Miniananas
1		Apfel
1/4	Ltr.	Sahne
1/2	Teel.	Curry

---

### FÜR DEN LACK

40	ml	Dunkles Bier
20	Gramm	Tannenhonig
20	Gramm	Aprikosenmarmelade
15	Gramm	Tomatenmark
10	ml	Sherryessig

und mit der Sauce servieren.

## **Zubereitung**

Die Zucchini waschen und ungeschält in Pommes-frites-ähnliche Stifte schneiden und kurz blanchieren. Abschrecken und mit der Vinaigrette marinieren. Für die Sauce den Weißwein mit dem Noilly Prat und den fein gehackten Schalotten fast vollkommen einkochen, mit dem Fond auffüllen und um 2/3 einkochen. Ananas und Apfel schälen, in kleine Stücke schneiden und mit der Sahne dazugeben. Bis zu gewünschter Konsistenz einkochen, mit Salz und Curry abschmecken, und durch ein Sieb passieren. Die Zutaten für den Lack verrühren. Die Entenbrüste auf der Hautseite mit wenig Öl anbraten, würzen, auf Alufolie legen und die Hautseite mit dem Lack kräftig einpinseln. Bei 180°C im Ofen ca. 8 Minuten garen. Dabei ab und zu mit dem Lack einpinseln. Vor dem Servieren, die gelackte Brüste unter dem Grill antrocknen lassen. Das Zucchini Gemüse auf vorgewärmten Teller anrichten, die Brüste darauflegen



# *Gelierte Hähnchenterrine*

## **Zutaten**

4		Hähnchenschenkel, Je 180 bis 200 g
4		Hähnchenflügel Salz Pfeffer frisch gemahlen Chilipulver Currypulver
1	Essl.	Kräuter der Provence
200	Gramm	Frische Champignons oder Austernpilze
3	mittl.	Möhren
4	Scheiben	(dünne) Schinkenspeck
100	Gramm	Putenbrust geräuchert und Gewürfelt
1/2	Bund	Glatte Petersilie
1		Lorbeerblatt
125	ml	Trockenen Weißwein
1		Zitrone den Saft

## **Zubereitung**

Geflügelteile waschen und trockentupfen. Mit Gewürzen bestreuen. Pilze und Möhren waschen und putzen. In Stücke bzw. dicke Scheiben schneiden. Feuerfeste Form mit den Schinkenspeckscheiben auslegen. Abwechselnd Geflügelteile, Gemüse, Putenwürfel und grob gerupfte Petersilie einschichten. Lorbeer einlegen, mit Weißwein und Zitronensaft begießen. Form abdecken, alles im 180 bis 220 Grad heißen Backofen ca. 60 Minuten garen. Warm servieren oder in der Form erkalten lassen. Bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

# *Gemüserisotto mit Entenbrust*

## **Zutaten**

		Basilikum
		Brühe
		Butter
150	Gramm	Entenbrust
		Honig
4		Kartoffeln
		Knoblauch
1	Bund	Möhren
		Olivenöl
		Pfeffer
100	Gramm	Reis
		Rosmarin
		Salz
1	Dose	Schichtkäse
		Weißwein
		Zitronensaft
1		Grüne Zucchini

## **Zubereitung**

Zubereitung: Die Entenbrust mit Salz und Pfeffer würzen und beidseitig in Olivenöl anbraten. Den Reis in Butter dünsten, mit Weißwein ablöschen und etwas Brühe, Salz, Pfeffer und Wasser hinzufügen. Die Möhren schälen, grob würfeln und mit den Zucchiniwürfeln in Olivenöl mit Knoblauch anbraten.

Das Gemüse später mit dem Reis und etwas Schichtkäse vermengen. Die Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden und in Salzwasser kochen. Dann in Olivenöl mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Knoblauch braten.

Das Gemüserisotto in einer Schale anrichten. Die Kartoffeln mit der Entenbrust auf einem anderen Teller servieren und mit Basilikum verzieren. Zum Schluss Honig mit Zitronensaft vermengen über die Ente geben.

Guten Appetit!

# *Gepökelte Ente*

## **Zutaten**

2 Enten a 1,2 kg  
120 Gramm Nitritpökelsalz (vom  
Schlachter)  
Suppengemüse  
Korianderkörner

## **Zubereitung**

Enten ausnehmen und vierteln, mit Pökelsalz einreiben und fest in einen Steinguttopf geschichtet zwei Tage kalt stellen. Die Enten abspülen und mit so viel kaltem Wasser aufsetzen, dass sie eben Bedeckt sind. Suppengemüse und Koriander dazugeben und die Enten köcheln lassen, bis sie gar sind auf einer Platte warmstellen.

# *Gepökelte Entenkeulen mit Wruken (\*)*

## **Zutaten**

- 1 Ltr. Wasser (1)
  - 1/2
  - 10 Gramm Pökelsalz (Mischung aus Salpeter, Zucker und Salz- Beim Metzger erhältlich)
  - 4 Essl. Salz
  - 1 Essl. Zucker (1)
  - 4 Zwiebeln (1)
  - 4 Lorbeerblätter
  - 12 Pimentkörner
  - 10 Schwarze Pfefferkörner
  - 6 Frische Entenkeulen (vor- Bestellen!)
  - 1 Ltr. Wasser (2)
  - 1/2
- 

- FÜR DAS WRUKENGEMÜSE
- 600 Gramm Wruken (Steckrüben, Kohl- Rüben)
- 400 Gramm Kartoffeln
- 1/2 Essl. Salz
- 1 Prise Zucker (2)
- 80 Gramm Durchwachsener Räucherspeck
- 1 Zwiebel (2)
- 1 Essl. Butter
- 1 Essl. Mehl
- 1/2 Dose Sahne
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Gemahlener Kümmel
- 1/2 Bund Petersilie

## **Zubereitung**

(\*) Drei Tage marinierte Ente mit Steckrüben (Mecklenburg-Vorpommern)

Ein Rezept ergibt 4-6 Portionen.

In einem großen Topf Wasser (1) mit dem Pökelsalz, Salz und Zucker (1) aufkochen. Die Hälfte der Zwiebeln (1) schälen und mit der Hälfte der Lorbeerblätter, der Hälfte der zerdrückten Pimentkörner und allen zerdrückten Pfefferkörnern in den Sud geben. 10 Min. kochen, vom Herd nehmen und erkalten lassen.

Die Entenkeulen abspülen und in den Pökelsud legen. Zugedeckt an einem kühlen Platz 3 Tage ziehen lassen.

Nach der Pökelzeit das Wasser (2) Mit den übrigen geschälten Zwiebeln (1), den restlichen Lorbeerblättern und zerdrückten Pimentkörnern aufkochen, bei reduzierter Hitze die Entenkeulen etwa 1 Std. garen.

Inzwischen die Wruken und die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Knapp mit Salzwasser und Zucker (2) bedeckt etwa 20 Min. garen.

Speck und die geschälte Zwiebel (2) klein würfeln und in Butter anbraten. Mehl einrühren und mit Entenbrühe und Rübenwasser ablöschen. Gut durchrühren, aufkochen lassen und die Sahne dazugeben. Mit Pfeffer, Kümmel und eventuell Salz abschmecken.

Wruken und Kartoffeln abgießen und unter die Sauce mischen. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit gehackter Petersilie bestreuen. Die Entenkeulen aus dem Sud heben, abtropfen lassen und auf das Gemüse legen.

# *Geräucherte Ente nach Szetschuan-Art*

\*

## **Zutaten**

1		Bratfertige Ente a 2-2.5 Kg
1	Essl.	Salz
1/2		
1	Teel.	Salpeterpulver knapp Bemessen
175	Gramm	Weizenmehl
100	Gramm	Brauner Zucker
4	Essl.	Schwarzteeblätter
2		Ingwerstücke 1 cm, Gequetscht
2		Frühlingszwiebeln große Nehmen
1		Sternanis ganzer
1	Teel.	Szetschuanpfeffer
1/2		
2	Essl.	Reiswein oder Halbtrockener Sh Pflanzenöl zum Fritieren
1	Essl.	Sesamöl

## **Zubereitung**

\* mit 3 weiteren Gerichten für 6 Personen ausreichend.

Die Ente innen und außen sorgfältig mit Salz einreiben, anschließend das Innere noch mit Salpeter. 10 Stunden oder über Nacht an einem kühlen Platz stehen lassen.

Darauf die Ente gründlich mit heißem Wasser abspülen, besonders das Innere. Außen und innen trockentupfen.

Eine Wok mit Folie auslegen und das Mehl, Zucker und den Tee in die Vertiefung geben. Darüber ein in die untere Wölbung passendes Gitter, Dreibein oder ein ähnlichen Einsatz setzen und die Ente darauflegen. Der Rauch soll gut zirkulieren können, die Ente darf aber nicht mit Wok-Boden oder -Rand in Berührung kommen. Die Wok mit dem Deckel gut verschließen.

Bei gutem Feuer erhitzen, bis sich Rauch entwickelt. Nach 15 Minuten die Ente umwenden und die andere Seite die gleiche Zeit räuchern. Vom Feuer nehmen.

Wenn die Ente soweit abgekühlt ist, dass man damit hantieren kann, mit der Brust nach oben auf eine feuerfeste Platte legen. Die Hälfte des Ingwers, Frühlingszwiebeln, Sternanis, Pfeffer und Reiswein in das Innere geben, die andere Hälfte auf der Brust verteilen.

Die Ente 60-90 Minuten dämpfen.

Die Gewürze außen und innen entfernen, die Ente trockentupfen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Die Wok halb mit Öl füllen und auf 190 Grad erhitzen. Die Ente mit der Brust nach unten vorsichtig in die Wok geben und 4 Minuten bräunen. Dabei, falls notwendig, das heiße Öl über die Rückenpartie löffeln. Herausnehmen, die Brust mit Sesamöl bestreichen, auf chinesische Art zerlegen und anrichten. Warm servieren.

Anmerkung: Wenn die Ente im voraus zubereitet wird, kann sie im vorgewärmten Ofen bei 150 Grad in 30-40 Minuten wieder heiß gemacht werden. Die Haut wird dann wieder knusprig.

# *Geräucherte Entenbrust mit Rhabarbersosse*

## **Zutaten**

400 Gramm Gänsebrust (etwa 2 Brüste)

---

### FÜR DIE SOSSE

200 Gramm Rhabarber  
5 cm Große Stücke  
Weißwein  
Zucker  
Salz, Pfeffer  
Essig

## **Zubereitung**

Die Brüste auf beiden Seiten 5 Minuten anbraten lassen, nochmals 10 Minuten in eine Raucherpfanne räuchern, bis das Fleisch rosa geworden ist, dann in dünne Scheiben schneiden und mit der Rhabarbersosse servieren. Für die Rhabarbersosse muss man den in kleine Stücke geschnittenen geschälten Rhabarber mit ein wenig Butter kochen, Weißwein, Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und ein wenig Wasser hinzufügen und 5 Minuten kochen lassen.



# ***Geröstete Entenbruststreifen auf Keniabohnen***

## **Zutaten**

- 400 Gramm Keniabohnen
- 2 Entenbrüste a 200 g
- 2 Essl. Öl
- Salz
- Pfeffer
- Majoran gerebelt
- 1 Essl. Butter
- 2 Essl. Tomatenwürfel (Concassée)
- 4 Essl. Champignons gehackt
- Majoran, frisch zum Dekor.

## **Zubereitung**

Von den Bohnen die Spitzen abschneiden, waschen, in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren und zum Abtropfen auf ein Sieb geben. Die Entenbrüste unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und quer in Streifen schneiden. Das Öl erhitzen, die Entenbrüste darin von allen Seiten kross anbraten, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Die Entenbruststreifen aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Butter zum Bratfett geben, die blanchierten Bohnen, Tomatenwürfel und Champignons dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf einer Platte oder Tellern verteilen, die Entenbruststreifen darauf anrichten. Mit einem Sträusschen frischen Majoran dekorieren.

# *Gerollte Entenbrust mit Rosinen*

## **Zutaten**

2		Schalotten, fein gehackt
1		Knoblauchzehe, fein gehackt
1	Essl.	Rosinen, gehackt
50	Gramm	Champignons, gehackt
1/2	Bund	Petersilie, gehackt
1	Essl.	Thymianblättchen
2		Entenbrüste
6	Scheiben	Speck, luftgetrocknet und Hauchdünn aufgeschnitten
1/4	Ltr.	Rotwein
		Salz, Pfeffer
		Butter, Butterschmalz

## **Zubereitung**

Die Schalotten in Butter anschwitzen, Knoblauch, Pilze und Rosinen hinzufügen. Pfanne vom Herd ziehen, Petersilie und Thymian untermischen.

Die Entenbrust enthäuten. Die Haut in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen, bis sie schön kross sind.

Die Brust horizontal fast ganz durchschneiden und aufklappen. Zwischen einem Gefrierbeutel dünn plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Rosinenmasse bestreichen. Die Entengrieben darüber streuen und aufrollen. Die Roulade in die Speckscheiben einwickeln.

In einer Pfanne mit Butterschmalz die Rouladen sanft von allen Seiten braten. Mit etwas Rotwein ablöschen, leicht einkochen und die Sauce mit 1 TL Butter binden. Rouladen mit der Sauce anrichten.

Dazu passt gut Kartoffelpüree.

# *Geschmorte Ente*

## **Zutaten**

1		Flug- oder Bauernente
		Salz, Pfeffer
		Olivenöl
850	Gramm	Dose Tomaten ohne Saft
		Verarbeiten
30		Schwarze Oliven mit Kern
375	ml	Chianti
1/4	Ltr.	Wasser
4	Essl.	Balsamicoessig

---

## **KRÄUTERSTRAUSS AUS**

1		Thymianstrauß
1		Rosmarinzweig
1/2		Möhre geschält
1		Lorbeerblatt

## **Zubereitung**

Eine Flug- oder Bauernente in 8 Teile teilen - 2 Keulen, 2 Flügel und die Brust mit Knochen in 4 Teile zerlegen - alles salzen und pfeffern und in Olivenöl in einem schweren Bräter rundum goldbraun anbraten sehr wichtig!

Dann mit Rotwein, Wasser, Balsamicoessig ablöschen -Kräuterstrauß und Tomaten dazu geben und alles bei geschlossenem Deckel im 200 Grad heißen Backofen 50 Minuten schmoren lassen. Falls zuviel Flüssigkeit während der Bratzeit verdunstet, einfach etwas Rotwein oder Wasser begeben.

Das ganze mit Salzkartoffeln, Brot und in Butter geschwenkten Bandnudeln servieren.

# *Geschmorte Ente mit Frühlingszwiebeln*

## **Zutaten**

1 Ente ca. 2kg  
250 Gramm Chinesisches Sauergemüse  
1 Ltr. Hühnerbrühe

---

### ZUM FRITIEREN

1 Ltr. Öl

---

### ZUM EINLEGEN

2 Prisen Pfeffer  
2 Essl. Reiswein  
3 Essl. Sojasosse

---

### ZUM ANBRATEN

2 Chilischoten  
30 Gramm Frühlingszwiebeln  
Nur das Weiße  
8 Essl. Öl

---

### ZUM SCHMOREN

1 Teel. Pfeffer  
120 ml Reiswein  
(Im Original 1/2  
Reisschale voll Reiswein)  
5 Essl. Sojasosse  
2 Essl. Zucker  
8 Essl. Zucker  
Karamelisiert (Siehe  
Anmerkung)

## **Zubereitung**

Originaltitel: Hong Shao Ya Dai Cong

Vorbereitung: Die Ente waschen, trockentupfen und in etwa 14 gleichgroße Teile teilen. Die Geflügelteile in einer Schüssel mit den Gewürzen zum Einlegen

vermischen und 1/2 Stunde ziehen lassen.

In der Zwischenzeit das Sauergemüse gut waschen, 1/2 Stunde in frischem Wasser ziehen lassen, abtropfen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Eine stark erhitzte Pfanne (oder Wok) zweimal mit Öl ausschwenken und das Fritieröl darin erhitzen. Die eingelegte Ententeile kurz hellbraun fritieren. Auf einem Sieb abtropfen lassen und das Öl in das Vorratsgefäß zurückgießen.

Die Chilischoten entkernen und hacken. Die weißen Frühlingszwiebeln in 4 cm lange Stücke schneiden.

Zubereitung: In einer heißen Pfanne (oder Wok) das Öl zum Anbraten erhitzen, die Chilischoten und die Frühlingszwiebeln kurz anbraten, daraufhin die vorfritierten Ententeile zugeben und 2 Minuten braten. Alle Gewürze zum Schmoren zugeben und bei geschlossenem Deckel rund 5 Minuten schmoren. Die Hühnerbrühe zufügen, aufkochen und zugedeckt 30 Minuten leicht kochen lassen. Das abgetropfte Sauergemüse beifügen und ungefähr 1/2 Stunde weiterkochen, bis die Flüssigkeit etwas eingedickt ist. Das Gericht heiß servieren.

Anmerkung: Karamelisierter Zucker wird durch aufkochen von 5 Teilen Wasser mit 3 Teilen Zucker und ein wenig Öl hergestellt. Zucker in eine Pfanne geben. Nach kurzer Zeit das Öl hinzufügen und bei mittlerer Hitze solange kochen bis der Zucker hellbraun und schaumig ist. Dann das Wasser unterrühren und weiterkochen bis die Masse die Farbe von heller Sojasosse angenommen hat.

# *Geschmorte Ente mit Grünen Bohnen, Thai Style*

## **Zutaten**

4		Entenschenkel oder eine Ente, gevierteilt :-) Salz und Pfeffer
1	groß.	Zwiebel, in Scheiben oder Spalten geschnitten
1	Essl.	Fein gehackter Ingwer
1	Essl.	Fein gehackter Knoblauch
1-2	klein.	Chilies, entkernt und fein gehackt oder Getrocknete Chiliflocken nach Belieben
675	Gramm	Grüne Bohnen, getrimmt
1	Essl.	Zucker, nach Belieben
2	Essl.	Nam pla oder Soja-Sauce
2	Essl.	Limonensaft, nach Belieben Grob gehackte Korianderblätter

## **Zubereitung**

1. Ententeile vom überflüssigen, anhängenden Fett befreien. Ente oder Entenschenkel mit Salz und Pfeffer würzen, in einen passenden Bräter legen und diesen mittelhoch erhitzen, dann zudecken. Auf das Bratgeräusch achten, man sollte leichtes Brutzeln hören, kurz nachgucken, ob die Ente auch schön im eigenen Fett simmert und Flüssigkeit austritt. Hitze so regulieren, dass sie konstant vor sich hin simmert.

2. Sobald die Unterseite gebräunt ist, die Fleischstücke wenden. Falls Flüssigkeit austritt, diese einfach verkochen lassen, bis sie ganz verschwunden ist. Sobald

das Entenfleisch nur noch im eigenen Fett brät, die Hitze verringern und die Ente ca. 1 Stunde leise vor sich hin schmurgeln lassen, hin und wieder die Stücke wenden.

3. Ententeile auf einer Platte zwischenlagern, das ganze Fett bis auf ein paar Esslöffel aus dem Bräter schöpfen. Die Zwiebel auf mittlerer Temperatur im verbliebenen Entenfett 5 min sautieren. Ingwer, Knoblauch und Chilies dazugeben und 30 Sekunden unter Rühren mitrösten. Dann die höchste Einstellung wählen, die Bohnen und den Zucker dazugeben, auf hoher Temperatur anrösten, bis die Bohnen bräunen, ca. 5 min, dabei hin und wieder durchrühren.

4. Mit 2 Essl. Wasser und Nam pla oder Soja-Sauce ablöschen. Ententeile auf die Bohnen legen und alles nur noch simmern lassen. Zudecken und weiterköcheln, bis sowohl die Bohnen, als auch die Ententeile sehr weich sind, ca. 15 -30 min. Zwischenzeitlich evtl. noch ein wenig Wasser dazugeben, damit alles nicht zu sehr austrocknet und etwas feucht bleibt. Soweit kann man das Gericht auch erstmal vorbereiten, bei Bedarf einfach wieder erwärmen. Vor dem Servieren den Limonensaft einrühren und nochmals abschmecken, mit Korianderblättchen bestreuen und servieren. (Dazu Reis)

# *Geschmorte Ente mit Walnuss-Sauce*

## **Zutaten**

- 1 Ente in Teile zerlegt,  
Sichtbares Fett entfernen  
[mit Huhn gehts auch D.]
- 2 groß. Zwiebeln
- 2 Teel. Kurkuma evtl. mehr
- 2 Knoblauchzehen
- 400 Gramm Walnuskerne
- 2 Teel. Salz
- 1/2 Ltr. Wasser
- 1/4 Tasse Granatapfelsirup
- 1/2 Tasse Zitronensaft
- 1 Essl. Zucker evtl. mehr  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

## **Zubereitung**

Zwiebeln in Streifen schneiden, in Olivenöl anrösten, bis sie braun werden, 1 EL Kurkuma dazugeben, kurz mitbraten. Zwiebeln mit einem Schaumlöffel herausheben, beiseitestellen. Ententeile anbraten, ggf. weiteres Olivenöl hinzugeben. Gleichmäßig bräunen ohne zu verbrennen. Ebenfalls 1 EL Kurkuma zum Schluss des Anbratens dazugeben. Dann Ententeile beiseitestellen. Zwiebeln wieder in den Topf, Walnüsse und Wasser dazugeben, mit Salz und Pfeffer und Knoblauch würzen. Aufkochen lassen, dann Hitze verringern Ententeile dazugeben und ca. 1 Stunde zugedeckt schmoren lassen (Huhn nur ca. 1/2 Stunde). Granatapfelsirup, Zitronensaft und Zucker hinzugeben, noch 1/2 Stunde schmoren.

# *Geschmorte Ente à l'ancienne*

## **Zutaten**

1		Frische Barberie-Ente
		Ca .1500g
2		Schalotten
1		Knoblauchzehe
2	klein.	Möhren
1/2	Stange	Lauch
1/4		Sellerieknolle ca. 125 g
30	Gramm	Butterschmalz
40	Gramm	Butter
250	ml	Trockener Rotwein
100	Gramm	Sahne
1/4	Teel.	Thymian getrocknet
		Orangenschalen-Aroma
		Salz
		Pfeffer schwarz a.d.Mühle

## **Zubereitung**

Die Ente in acht Teile zerlegen, abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Schalotten und Knoblauch schälen. Möhren, Lauch und Sellerie putzen und alles kleinhacken. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, die Ententeile darin runherum knusprig anbraten. Das Gemüse hinzufügen, kurz andünsten und mit Rotwein angießen. Die Ente jetzt mit Thymian würzen und in einem offenen Topf bei 160 Grad im Ofen 60 bis 70 Minuten schmoren lassen. Nach und nach die Sahne zur Ente gießen. Ist alles gar, die Ententeile mit Folie bedeckt warm stellen. Den Bratensud durch ein Sieb passieren, dabei das Gemüse kräftig ausdrücken. Möglichst viel Fett abschöpfen, erneut die Sauce erhitzen. Vom Herd nehmen, nach und nach Butter in Flöckchen einschwenken. Mit Orangenschalen-Aroma, Salz und Pfeffer abschmecken und getrennt vom Fleisch servieren.

Dazu passen am besten Bandnudeln, junge Erbsen und natürlich ein gutes Glas französischer Rotwein.



# *Geschmorte Entenkeule in Himbeeressig auf Wirsing und Kartoffelnudeln*

## **Zutaten**

2	Stücke	Entenkeulen (à 160 g)
4	Scheiben	Räucherspeck
1/2	Kopf	Wirsing
1/2		Zwiebel rot
1		Frühlingslauch
1		Apfel
8	Stücke	Maronen
3	mittl.	Kartoffeln
1		Eigelb
1	Essl.	Stärke
62 1/2	ml	Brühe
6		Wacholderbeeren
4		Lorbeerblätter
1	Teel.	Grüne Pfefferkörner
125	ml	Rotwein
1/4	Ltr.	Brauner Geflügelfond
1	Essl.	Himbeeressig
1/2	Essl.	Butterschmalz
1	Essl.	Rapsöl
		(Jod-)Salz
		Pfeffer
		Muskat
		Rosmarin

## **Zubereitung**

Vorbereitung:

Kartoffeln säubern, kochen, schälen und mit einer Presse durchdrücken, mit Eigelb und Stärke vermengen und mit Jodsalz und Muskat würzen. Fingernudeln abdrehen und auf mehliertem Teller legen. Entenkeulen je in drei Stücke schneiden, hacken. Wirsing-Stunk großzügig ausschneiden, Wirsing in ein Zentimeter breite Streifen schneiden.

Räucherspeck in kleine Würfel schneiden. Frühlingslauch säubern und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Apfel säubern, vierteln und das Kernhaus ausschneiden. In grobe Blätter schneiden. Maronen kreuzweise einschneiden und in den Ofen geben, bis die Schale aufplatzt. Danach die Maronen schälen.

Zubereitung:

Speck in etwas Brühe ausgelassen, Zwiebeln dazugeben und mit anschwanken. Den Wirsing dazugeben, zusammenfallen lassen und mit Pfeffer und wenig Salz würzen. Im eigenen Saft dünsten lassen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Die Entenstücke mit Frühlingslauch scharf anbraten und würzen. Maronen und Apfelstücke zufügen und mit angehen lassen.

Wacholder, grünen Pfeffer und Lorbeerblätter hinein geben, mit Rotwein angießen, mit Fond aufgießen und aufkochen lassen. 20 bis 25 Minuten schmoren und mit Himbeeressig abschmecken. Kartoffelnudeln in sprudelndem Salzwasser köcheln, herausnehmen und abtropfen lassen. In heißem Butterschmalz kurz anschwanken und abschmecken.

Anrichten:

Wirsing auf flachem Teller als Bett anrichten und Entenstücke darauf setzen. Soße mit Apfelstücken und Maronen über das Fleisch geben (ohne Lorbeerblätter und Wacholderbeeren). Kartoffelnudeln rundum anlegen und mit Rosmarin garnieren.

# *Geschmorte Entenkeulen*

## **Zutaten**

4		Entenkeulen (... 350 g)
		Salz
		Pfeffer
3	Essl.	Öl
100	ml	Rockener Rotwein
100	ml	Geflügelfond a.d.G.
1		Rosmarinzweig
		Piment gemahlen
		Nelken gemahlen
1	kg	Schalotten
2	Essl.	Brauner Zucker
2	Essl.	Balsamessig evtl. mehr
70	Gramm	Rosinen
2	Essl.	- Entenbratfett (1)
		Soßenbinder nach Wunsch

## **Zubereitung**

Entenkeulen waschen und mit Küchenpapier sorgfältig trockentupfen. Rundherum salzen und Pfeffern. Öl in einem Bräter erhitzen. Entenkeulen darin von beiden Seiten kräftig anbraten. Bratfett abgießen und aufbewahren. Rotwein und Geflügelfond angießen. Rosmarinzweig, Lorbeerblätter und Piment- und Nelkenpulver zufügen. Entenkeulen bei geringer Hitze im geschlossenen Bräter ca. 1 Stunde schmoren.

Schalotten mit kochendem Wasser überbrühen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Abtropfen lassen. Wurzelansätze abschneiden und die Schalotten aus der Schale drücken.

In einer Pfanne Enten-Bratfett (1) erhitzen. Schalotten darin ca. 2 Minuten braten. Mit Zucker gleichmäßig bestreuen und unter ständigem Rühren ca. 1 Minute weiterbraten. Mit Balsamessig ablöschen, kurz aufkochen.

Schalotten mit Flüssigkeit zu den Entenkeulen geben, ca. 30 Minuten fertigkochen.

Entenkeulen aus der Schalotten-Soße nehmen. Nach Wunsch mit der Hautseite nach oben in einer feuerfeste Form legen und unter dem vorgeheizten Grill oder im Backofen bei 250 Grad ca. 10 Minuten knusprig braten.

Soße nach Wunsch binden und mit Zucker, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Entenkeulen mit Schalotten anrichten. Dazu schmecken Bratkartoffeln.

# *Geschmorte Entenkeulen in Tamarindensauce mit Gebackenen Jalapeno-Süßkartoffeln*

## Zutaten

---

MARINADE	
1	Essl. Tamarindenpaste
1	Roter Jalapeno-Chili klein Geschnitten
1	Essl. Tomatenmark
1	Teel. Salz
1	Essl. Zucker
1	Stück Frische Ingwerwurzel (2,5 cm lang) klein Geschnitten
1	Knoblauchzehe gehackt
1/2	Teel. Gemahlener Kreuzkümmel
1	Teel. Koriandersamen

---

ENTENKEULEN	
4	groß. Entenkeulen
4	Essl. Pflanzenöl
6	Frise Curryblätter oder
15	Getrocknete Blätter
1	Teel. Bockshornkleesamen
1	Roter jalapeno-Chili die Samen entfernt, klein Geschnitten
3	Essl. Koriandergrün gehackt Salz Schwarzer Pfeffer

---

SÜSSKARTOFFELN	
500	Gramm Süßkartoffeln, Orangefleischig Geschält

- Und in 2 cm große  
Würfel  
Geschnitten
- 4 Essl. Olivenöl
- 1 Grüner Jalapeno-Chili in  
Dünne Ringe geschnitten
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## **Zubereitung**

Alle Zutaten für die Marinade im Mixer pürieren. Die Entenkeulen mit der Marinade bestreichen, in eine Schüssel legen und 2 Stunden durchziehen lassen.

Den Backofen auf 200 GradC vorheizen. Das Öl in einer ofenfesten Kasserolle mit schwerem Boden (oder in einem Bräter) erhitzen. Die Entenkeulen aus der Marinade nehmen und im heißen Öl von allen Seiten goldbraun anbraten. Curryblätter und Bockshornkleesamen hinzufügen und 1 Minute mitbraten. Die Marinade und 300 ml Wasser zugießen und zu einer Sauce verrühren. Die Sauce zum Kochen bringen, dann die Entenkeulen mit aufgelegtem Deckel in den heißen Backofen stellen. Die Entenkeulen in 50-60 Minuten gar schmoren.

In der Zwischenzeit für die Jalapeno-Süßkartoffeln die Kartoffelwürfel mit Öl und Chiliringen mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Backblech verteilen. Die Kartoffeln 25-30 Minuten im heißen Ofen backen und karamellisieren lassen. Die geschmorten Entenkeulen aus dem Ofen nehmen, roten Chili und Koriandergrün zugeben und die Tamarindensauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren die gebackenen Süßkartoffeln auf vier Teller verteilen, darauf die geschmorten Entenkeulen anrichten und mit Sauce übergießen.

**HOT TIPP:** Tamarinde werden sowohl der Baum als auch das aus seinen schotenförmigen braunen Früchten gewonnene Würzmittel genannt. Tamarinde besitzt einen intensiv säuerlichen Geschmack. Man bekommt sie in Asienläden, großen Supermärkten und manchen Reformhäusern oder Naturkostläden. Sie wird vor allem in Blockform gepresst (ganze zerkleinerte Schoten) oder als Paste (nur das konzentrierte Mark der Schoten) angeboten. Am einfachsten anzuwenden ist Tamarinde in Pastenform. Zu Blöcken gepresste Tamarindenschoten müssen erst in heißem Wasser eingeweicht und dann ausgedrückt werden - man verwendet den ausgepressten sauren braunen Saft.

# *Geschmorte Hähnchenteile*

## **Zutaten**

1		Brathähnchen
100	Gramm	Schalotten
2		Knoblauchzehen
250	Gramm	Champignons
375	Gramm	Tomaten
1	Bund	Basilikum
1	Bund	Majoran
2	Essl.	Zucker
200	ml	Weißwein-Essig
		Salz und Pfeffer
2		Lorbeerblätter

## **Zubereitung**

Jedes Hähnchen in 6 Teile zerlegen, waschen und trockentupfen. Schalotten Und Knoblauch schälen. Knoblauch sehr fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Champignons putzen und halbieren. Tomaten putzen, Waschen in Spalten schneiden, Kräuter fein schneiden. Zucker in einer Pfanne so lange erwärmen, bis er schmilzt und goldbraun ist. Schalotten zufügen, kurz darin karamelisieren und mit Essig ablöschen. Pilze und Tomaten zufügen. Mit Salz und Pfeffer, Lorbeer, Knoblauch und Kräutern würzen und 5 Minuten bei starker Hitze kochen lassen. Gemüsemischung in eine feuerfeste Form füllen. Hähnchenteile zufügen Und mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 GradC ca. 40 Minuten schmoren lassen. Nochmals abschmecken und nach Belieben mit Kräutern garnieren.

# *Geschmorte Rotwein-Ente mit Salbei-Gremolata*

## **Zutaten**

1		Barbarie-Ente (3 kg, küchenfertig)
12		Knoblauchzehen
750	ml	Rotwein (z. B. Shiraz)
1	Bund	Salbei
1	Essl.	Öl
250	ml	Geflügelfond
1		Zitrone die Schale
		Salz
50	Gramm	Tomatenmark
10		Schwarze Pfefferkörner
2		Nelkenköpfe
1	Essl.	Speisestärke

## **Zubereitung**

1. Die Entenkeulen abschneiden, im Gelenk durchschneiden. Entenkörper mit einem großen Messer am Brustbein längs halbieren. Das Rückgrat entfernen. Die Flügel abschneiden. Die Brüste in der Mitte quer durchschneiden. Das Entenfleisch in eine große Schüssel legen.
2. Knoblauchzehen pellen, 8 Zehen zusammen mit dem Rotwein und 8 Salbeiblättern auf das Entenfleisch geben. Die Schüssel zudecken, die Ente an einem kühlen Ort 2 Stunden durchziehen lassen und anschließend aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen.
3. Das Öl in einem Bräter (oder breiten Schmortopf) erhitzen. Das Entenfleisch bei milder Hitze mit der Hautseite zuerst in 5-7 Minuten braun braten, wenden und weitere 5 Minuten braten. Das Fett abgießen. Die Hälfte der Marinade und den Geflügelfond zugießen.
4. Das Entenfleisch im geschlossenen Behälter bei niedriger Hitze 2 Stunden, 30 Minuten schmoren, dabei immer wieder mit Fond begießen, nach und nach die restliche Marinade zugießen.
5. Inzwischen für die Gremolata restliche Knoblauchzehen und restlichen Salbei hacken. Die Zitronenschale mit einem Sparschäler dünn abschälen, dabei die weiße Innenhaut völlig entfernen. Die Zitronenschale sehr fein hacken, mit Knoblauch,

Salbei und etwas Salz mischen und bis zur weiteren Verwendung verschlossen aufbewahren.

6. 1 Stunde vor Ende der Garzeit das Tomatenmark mit 2 El Wasser verrühren, mit Pfeffer und Nelken zur Ente geben. Nach Ende der Garzeit die Entenstücke herausnehmen und unter Alufolie im 100 Grad heißen Ofen (Gas 1, Umluft 80 Grad) warm halten.

7. Den Schmorfonde passieren, entfetten und eventuell salzen. Die Speisestärke mit 2 El Wasser verrühren und die Sauce damit binden.

8. Die Entenstücke auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der Sauce begießen und mit der Gremolata bestreuen. Dazu Steinpilz-Polenta und gebackene Koriander-Möhren servieren.

Tipps:

Knusprig oder saftig? Bei fast allen Entenrezepten kann man sich für knusprige Haut oder saftiges Fleisch entscheiden. Die jeweils im Rezept angegebene Garzeit liefert knusprige Haut. Wer darauf weniger Wert legt und dafür lieber saftiges Entenfleisch bevorzugt, kann die Garzeit reduzieren. Beispiele für saftige Ente: Enten mit ca. 1,8 kg anstatt 2 Stunden bei gleicher Temperatur nur 1 Stunde, 20 Minuten bis 1 Stunde, 30 Minuten braten. Enten mit ca. 3,5 kg bei gleicher Temperatur anstatt 3 Stunden nur 2 Stunden braten. Dabei muß man aber auch die Zeit für die mitgarenden Beilagen neu berechnen und entsprechend der Garzeitverkürzung etwas früher dazugeben. Das gleiche gilt für die Glasuren. Einzige Ausnahme: Die Tamarinden-Ente ist für saftiges Fleisch berechnet. Die Glasur würde sonst verbrennen.

Eine Gremolata ist eine italienische Gewürzmischung, die fester Bestandteil des Ossobuco milanese ist. Allerdings wird sie in Mailand traditionell mit Petersilie zubereitet.



# *Geschmorte Wildente*

## **Zutaten**

1		Wildente
		Salz
150	Gramm	Butter bis 1/5 mehr
1/2	Ltr.	Kalbsknochenbrühe
100	ml	Weißwein
1		Zwiebel
1	Bund	Suppengrün
1		Lorbeerblatt
		Wacholderbeeren
2		Gewürznelken ohne Kopf
		Pfefferkörner

## **Zubereitung**

Die Wildenten werden sehr sauber vorbereitet und außen und innen mit Salz eingerieben. 15 bis 18 dkg Butter läßt man hellbraun werden und brät die Ente auf beiden Seiten darin an. Nach 20 Minuten gießt man 1/2 Liter Kalbsknochenbrühe und 1 Glas Weißwein darüber, gibt eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, etwas klein geschnittenes Grünzeug, 1 Lorbeerblatt, einige Wacholderbeeren, 2 Nelken ohne Köpfe und einige Pfefferkörner dazu, schließt die Pfanne und läßt die Wildente bei schwachem Feuer unter häufigem Begießen fast weich schmoren. Dann wird sie herausgenommen, tranchiert, in Gläser gefüllt, mit der durchgeseihten Brühe übergossen und 50 Minuten bei 100 Grad sterilisiert.

Beim Gebrauch wird das Fleisch im Glase erwärmt, die abgegossene Sauce mit etwas in Butter braun geröstetem Mehl verkocht, mit etwas Zitronensaft pikant gemacht, abgeschmeckt, über die tranchierte Ente gegossen und angerichtet.

# *Geschnetzelte Ente mit Rosenkohl*

## **Zutaten**

800	Gramm	Rosenkohl
200	Gramm	Austernpilze
800	Gramm	Magere Entenbrust
1	Essl.	Butterschmalz
2	Essl.	Tomatenmark
2	Teel.	Mehl
1/4	Ltr.	Geflügelfond
		Rosmarin
		Beifuß
		Jodsalz
		Pfeffer aus der Mühle
80	Gramm	Sahne

## **Zubereitung**

Rosenkohl vierteln und in Salzwasser bißfest garen. Austernpilze und Entenbrust in Streifen schneiden, in heißem Butterschmalz in der Pfanne kurz anbraten und wieder herausnehmen. Das Tomatenmark in die Pfanne geben, mit Mehl bestäuben, verrühren und mit Geflügelfond auffüllen.

Entenbrust, Pilze und Rosenkohl hinzufügen und alles bißfest garen. Dann die Sahne zugießen und das Gericht mit Beifuß, Rosmarin, Jodsalz und Pfeffer würzen. Dazu passen kleine Kartoffelknödel.

# *Geschnetzelte Entenbrust*

## **Zutaten**

400	Gramm	Champions
1/2	Teel.	Salz
1	Prise	Weißer Pfeffer
200	Gramm	Sahne
2		Eier
2	Essl.	Öl
450	Gramm	Entenbrust
1	Teel.	Grobgem. grüner Pfeffer
1		Grüne Paprikaschote
8	Essl.	Trockener Sherry
2	Essl.	Crème fraîche
1	Essl.	Grober franz. Senf

## **Zubereitung**

Zubereitungszeit: 1 1/2 Stunden Die Champions putzen, waschen, abtropfen lassen, sehr fein hacken, mit dem Salz und dem Pfeffer bestreuen und mit 1/4 der Sahne zugedeckt dicklich einkochen, dann abkühlen lassen. Die Champions mit den verquirlten Eiern mischen. Die Hälfte des Öls in Portionen in einer Pfanne erhitzen und aus der Championmasse kleine Pfannkuchen braten, diese in Streifen schneiden und noch einmal anbraten, dann warm halten. Das restliche Öl in einer Pfanne rauchheiß werden lassen, die Enten-Brustscheiben unter Umwenden rasch darin anbraten und aus der Pfanne nehmen. Die Paprikastreifen 1 Minute anbraten, den Sherry, die restliche Sahne und die Crème fraîche hinzufügen und alles 3 Minuten köcheln lassen. Die Entenbrust und den Senf dazugeben. Die Entenbrust mit den Champignonnudeln servieren.

# *Geschnetzelte Entenbrust, Rosenkohl und Pilze*

## **Zutaten**

400 Gramm Rosenkohl  
Jodsalz  
100 Gramm Austernpilze od.  
Champignons  
400 Gramm Magere Entenbrust  
1 Essl. Keimöl  
1 Teel. Tomatenmark  
1 Teel. Mehl  
125 ml Geflügelfond  
Rosmarin gehackt  
Beifuß gehackt  
Schwarzer Pfeffer aus  
Der  
Mühle  
50 Gramm Sahne

## **Zubereitung**

Rosenkohl waschen, putzen, vierteln, in wenig Salzwasser ca. 1/4 Std. bissfest garen. Inzwischen Austernpilze waschen, putzen und in breite Streifen schneiden. Entenbrust in feine Streifen schneiden, in Öl kurz anbraten. Tomatenmark dazu und kurz anschwitzen. Mehl darüberstäuben und ebenfalls kurz anschwitzen lassen.

Fond unter Rühren dazu, die Pilze und den Rosenkohl dazu, alles kurz aufkochen lassen. Mit Rosmarin, Beifuß, Salz, Pfeffer abschmecken und mit Sahne verfeinern.

Dazu passen kleine Kartoffelklößchen.

# ***Geschnetzelte Entenbrust mit Champignons***

## **Zutaten**

400 Gramm Champignons  
1/2 Teel. Salz  
1 Prise Weißer Pfeffer  
200 Gramm Sahne  
2 Eier  
2 Essl. Öl  
450 Gramm Entenbrust  
1 Teel. Grüner Pfeffer grob gem.  
1 Grüne Paprikaschote  
8 Essl. Trockener Sherry  
2 Essl. Creme fraiche  
1 Essl. Grober franz. Senf

## **Zubereitung**

Zubereitungszeit: 1 1/2 Stunden

Die Champignons putzen, waschen, abtropfen lassen, sehr fein hacken, mit dem Salz und dem Pfeffer bestreuen und mit 1/4 der Sahne zugedeckt dicklich einkochen, dann abkühlen lassen.

Die Champions mit den verquirlten Eiern mischen.

Die Hälfte des Öls in Portionen in einer Pfanne erhitzen und aus der Championmasse kleine Pfannkuchen braten, diese in Streifen schneiden und noch einmal anbraten, dann warm halten.

Das restliche Öl in einer Pfanne rauchheiß werden lassen, die Entenbrustscheiben unter Umwenden rasch darin anbraten und aus der Pfanne nehmen. Die Paprikastreifen 1 Minute anbraten, den Sherry, die restliche Sahne und die Creme fraiche hinzufügen und alles 3 Minuten köcheln lassen. Die Entenbrust und den Senf dazugeben.

Die Entenbrust mit den Champignonnudeln servieren.

# *Geschnetzelte Entenbrust mit I Kumquatscheiben (Zwergorangen)*

## **Zutaten**

---

		FÜR 4 PORTIONEN
200	Gramm	Kumquats (Zwergorangen)
2		Entenbrustfilets (je 300 g)
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
		Cayennepfeffer
1/4	Ltr.	Wildfond (aus dem Glas)
125	ml	Rotwein
2	Essl.	Dunkles bis 1/2 mehr Saucenbindemittel
1	Essl.	Zitronensaft
2	Essl.	Sojasauce bis 1/2 mehr Brauner Zucker

## **Zubereitung**

Kumquats in Scheiben schneiden, Kerne entfernen. Entenbrüste häuten. Die Hälfte der Haut würfeln und ausbraten. Fleisch in feine Scheiben schneiden. Ausgebratene Hautwürfel aus der Pfanne nehmen. Fleisch in zwei Portionen in dem Fett anbraten, Herausnehmen, mit Salz, Pfeffer und Cayenne würzen. Kumquatscheiben Im Bratensud andünsten. Mit Wildfond und Rotwein ablöschen, 2 Minuten Leise kochen. Saucenbindemittel in die kochende Sauce einstreuen, Erneut aufkochen. Fleisch in der Sauce erhitzen. Mit Salz, Pfeffer Und Zitronensaft, Sojasauce und braunem Zucker abschmecken.

# *Geschnitzte Entenbrust mit Kumquatscheiben*

## **Zutaten**

200	Gramm	Kumquats
2		Entenbrustfilets, a 300 g
		Salz, Pfeffer a.d.Mühle
		Cayennepfeffer
1/4	Ltr.	Wildfond aus dem Glas
125	ml	Rotwein
2	Essl.	Dunkles Saucenbindemittel
		Nach Bedarf etwas mehr
1	Essl.	Zitronensaft
2	Essl.	Sojasauce
		Nach Geschmack etwas mehr
		Brauner Zucker

## **Zubereitung**

Kumquats in Scheiben schneiden, Kerne entfernen. Entenbrüste häuten. Die Hälfte der Haut würfeln und ausbraten. Fleisch in feine Scheiben schneiden. Ausgebratene Hautwürfel aus der Pfanne nehmen.

Fleisch in zwei Portionen in dem Fett anbraten, herausnehmen, mit Salz, Pfeffer und Cayenne würzen. Kumquatscheiben im Bratensud andünsten. Mit Wildfond und Rotwein ablöschen, 2 Min. leise kochen.

Saucenbindemittel in die kochende Sauce einstreuen, erneut aufkochen. Fleisch in der Sauce erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft, Sojasauce und braunem Zucker abschmecken.

# *Geschnetzelte Entenbrust mit Spinat*

## **Zutaten**

600 Gramm Blattspinat, tiefgekühlt  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
2 Entenbrüste, je etwa 300g  
Salz  
Pfeffer, schwarz, aus der  
Mühle  
20 Gramm Sesamsamen

## **Zubereitung**

Den Blattspinat in einem Sieb auftauen lassen. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die Entenbrüste mit Küchenpapier gut trockentupfen.

Dann die Hautseite mit einem scharfen Messer mehrfach diagonal einschneiden und die Entenbrüste mit Salz und Pfeffer einreiben.

Sesam in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten, sofort herausnehmen und beiseite stellen. Die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen und die Haut in 2-3 Minuten auf höchster Stufe kross braten.

Dann bei mittlerer Hitze in 8-10 Minuten garen und dabei einmal wenden. Herausnehmen, 5 Minuten in Folie ruhen lassen und in Scheiben schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch im ausgelassenen Bratfett glasig braten, die Entenbrustscheiben unter Wenden 30 Sekunden braten. Den abgetropften Blattspinat zufügen und nur kurz erhitzen. Salzen und pfeffern, mit Sesam bestreuen und sofort servieren.

Dazu passen knusprige Röstkartoffeln, die man gleich unter das Gericht mischen kann.



# ***Geschnetzelte Entenbrust mit Weintrauben***

## **Zutaten**

4		Frühlingszwiebeln
2		Entenbrüste
100	Gramm	Weintrauben, kernlos
1/2		Chilischote, fein Geschnitten
1		Knoblauchzehe, gepresst
1	Essl.	Sesam
2	Essl.	Waldhonig
2	Essl.	Apfelessig
		Salz, Pfeffer adM
		Olivener Öl

## **Zubereitung**

Die Knollen der Frühlingszwiebeln fein schneiden, den Zwiebellauch in feine Ringe schneiden. Von den Entenbrüsten etwas Fett ablösen, dann das Fleisch schnetzeln und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

In der Fleischpfanne die Zwiebeln anschwitzen, Weintrauben, Chilischote, Knoblauch und Sesam zugeben und leicht anrösten. Honig hinzufügen und karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen, Zwiebelgrün und Entenfleisch darunter mischen und noch einmal gut durchschwenken. Mit Salz abschmecken und anrichten.

Dazu passen Schupfnudeln oder Reis.

# ***Geschnetzelte Wildentenbrust mit Walnüssen***

## **Zutaten**

200 Gramm Wildentenbrust  
1/2 Teel. Butterschmalz  
Jodsalz  
Pfeffer aus der Mühle  
1/2 Rote Paprikaschote  
60 Gramm Champignons  
60 Gramm Sojasprossen  
1 Frühlingszwiebel  
60 Gramm Walnüsse gehackt  
2 Essl. Weinbrand  
2 Essl. Bunte Paprikaschotenwürfel  
Rosmarin

## **Zubereitung**

Die in Streifen geschnittene Wildentenbrust in heißem Butterschmalz rasch anbraten.

Die Sojabohnenkeimlinge, die klein geschnittene Frühlingszwiebel, die Paprikaschotenstücke und die Champignonachtel dazugeben. Alles kurz angehen lassen, die gehackten Walnüsse hinzufügen und mit Rosmarin und Weinbrand delikat abschmecken evtl. mit Jodsalz und Pfeffer aus der Mühle leicht würzen.

# *Geschnetzeltes Entenfilet - Feines 'Sonntagsrezept' aus der Auvergne*

## **Zutaten**

- 600 Gramm Entenfilet
- 80 Gramm Bleu d'Auvergne (oder ein  
Anderer  
Blauschimmelkäse)
- 1 Zitrone den Saft
- 5 klein. Zucchini
- 4 Essl. Portwein
- 6 Essl. Creme fraiche
- 20 Gramm Butter
- 50 Gramm Pinienkerne
- 4 Teel. Paniermehl  
Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Pinienkerne in 1 TL Butter anbräunen.

Die Zucchini in Pommes-frites-Größe schneiden und in etwas Öl braun anbraten, warm stellen.

Käse, Creme fraiche, Zitronensaft, Pfeffer und Salz zu einer Creme vermengen.

Entenfilets ganz kurz in der Butter anbraten, in feuerfeste Form legen, Zucchini und Pinienkerne dazugeben, Käsecreme darüber verteilen und kurz unter den Grill geben, bis der Käse zu schmelzen beginnt.

Sofort servieren.

Dazu passt Couscous oder Fladenbrot.

# *Geschnetzeltes von Ente und Scampi*

## **Zutaten**

2		Entenbrüste a 200 g
6		Scampi
1	Stück	Ingwerwurzel
2		Knoblauchzehen
		Fein geschnitten
1		Rote Chilischote
2		Paprika grün und rot
2		Lauchzwiebeln
1		Eiweiß
2	Essl.	Maisstärke
4	Essl.	Sojasauce
100	ml	Geflügelbrühe
3	Essl.	Reiswein oder Sherry
	Etwas	Sesamöl
	Etwas	Erdnussöl
		Zum Anbraten
		Salz, Pfeffer,
		Zucker

## **Zubereitung**

Entenbrüstchen in 1 cm starke Scheiben schneiden. Sojasauce, etwas Sesamöl, fein gehackter Ingwer und Knoblauch vermischen und das Fleisch 30 Minuten darin marinieren. Scampi schälen und den Darm entfernen. Paprika und Chili waschen, halbieren, Stiele und Samen entfernen und in dünne Streifen schneiden. Die Lauchzwiebeln in Röllchen schneiden. Eiweiß und 1 EL Maisstärke zum Entenfleisch geben und gut verrühren. Etwas Erdnussöl im Wok oder in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch zugeben und ca. 3 Minuten braten, Scampi zugeben und noch eine Minute braten. Dann Fleisch und Scampi herausnehmen. Wieder etwas Öl erhitzen, Paprikastreifen und Lauchzwiebeln zugeben und unter Rühren 2 Minuten braten. Zucker, Reiswein und Geflügelbrühe zugeben. Dann Fleisch und Scampi wieder untermischen und noch mal erhitzen.

Alles mit in etwas Wasser gelöster Maisstärke abziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas Sesamöl darüber träufeln und anrichten. Dazu Basmatireis servieren.

# *Gespickte Ente an Grapefruitsoße*

## **Zutaten**

1		Blumenkohl (grün)
1		Entenbrust
1		Grapefruit rosa
1	Stück	Gouda
1	Bund	Frühlingszwiebeln
200	ml	Ingwer eingelegt
1		Kiwi
1	Schale	Kartoffeln klein
1	Schale	Mini-Auberginen

## **Zubereitung**

Die Entenbrust längs einschneiden, mit dem eingelegten Ingwer spicken, würzen und in Olivenöl anbraten. Die gewaschenen Kartoffeln und die Auberginen längs halbieren, würzen, in Olivenöl anbraten und mit Knoblauch, Salz und Pfeffer verfeinern. Für die Soße Zucker karamelisieren, mit einem Schuß Balsamico und ausgepresstem Grapefruitsaft ablöschen, mit etwas Gemüsebrühe auffüllen, die fein geschnittenen Frühlingszwiebelscheiben dazugeben und mit Soja, Honig und reichlich Curry veredeln. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

# ***Getrocknete Entenbrust - Entenschinken***

## **Zutaten**

Frisches Entenbrustfilet  
Grobes Salz  
Gewürze wie z.B.  
Grob gemahlener Pfeffer  
Piment d'Espelette  
Szechuan-Pfeffer

## **Zubereitung**

Das Entenbrustfilet in ein Bett aus grobem Salz legen (Fleischseite nach unten) und auch auf der Oberseite mit Salz bedecken. 12 Stunden kühl stellen.

Das Salz abwaschen und die Entenbrust trockentupfen. Das Fleisch mit einer Gewürzmischung (getestet: grob gemahlener schwarzer Pfeffer und Piment d'Espelette) einreiben, in Küchenpapier einwickeln und für ca. 15 Tage auf einem Teller in den Kühlschrank stellen oder kühl aufhängen.

Schräg dünne Scheiben aufschneiden und z.B. auf Feldsalat servieren.

# *Gewürzte Wildente*

## **Zutaten**

1		Wildente
200	Gramm	Suppengrün
300	ml	Rotwein
		Salz
		Pfeffer
		Lorbeerblatt
		Nelken
2	Essl.	Weinessig
200	ml	Saure Sahne
100	Gramm	Schinkenspeck
100	Gramm	Fett

## **Zubereitung**

Aus dem Suppengrün, Wein, Essig, Salz, Gewürzen und einem Liter Wasser bereitet man eine Beizbrühe, in der die Wildente 2 - 3 Tage gebeizt wird. Es ist angebracht, vor dem Beizen die Brust und Keulen der Ente mit geräuchertem Speck zu spicken. Das Suppengrün wird aus der Beizbrühe genommen und auf eine feuerfeste Platte gehäuft, darauf legt man die aus der Beizbrühe herausgenommene Ente, salzt ein wenig, übergießt mit heißem Fett und brät braun. Während des Bratens begießt man öfter mit Beizbrühe und dem eigenen Fett der Ente. Ist die Wildente weich, lasst man den Bratensaft einkochen und bräunt darin das Suppengrün, bestreut mit wenig Mehl und gießt Beizbrühe darauf. Man kocht auf, dann wird die Brühe mit dem Gemüse passiert und erneut aufgekocht. Saure Sahne wird dazugegossen und die zerteilte Ente dazugegeben. Die Soße kann auch in einem extra Gefäß serviert werden.

# Glacierte Ente auf Zitronengrasspieß mit Zucchinitempur

## Zutaten

2		Entenbrüste a ca. 160 g
3		Knoblauchzehen gequetscht
2	Essl.	Honig
1		Zucchini
1		Eiweiß (S)
		Ei
1	Teel.	Ingwer frisch gerieben

---

### AUS DEM ASIA-LADEN

6	Stangen	Zitronengras
100	ml	Chinesische Hoisin-Sauce
100	ml	Soja-Sauce
20	ml	Sesamöl
20	ml	Reiswein ca
1	Teel.	Chinagewürz
3	Essl.	Tempuramehl
100	Gramm	Basmati-Reis

---

### AUSSERDEN

Frittierfett  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Den Reis nach Packungsangabe kochen. Die Entenbrüste in 3 gleich große Stücke schneiden und auf die Zitronengrassängel spießen. Knoblauch, Hoisin Sauce, Soja Sauce, Sesamöl, Reiswein, Ingwer, Honig und Chinagewürz zu einer Marinade mischen.

Die Entenbruststücke salzen und pfeffern und in einer Pfanne (mit feuerfestem Griff) von beiden Seiten kross anbraten.

Anschließend mit der Marinade einstreichen, in den Ofen geben und bei 200GradC Oberhitze ca.10 Minuten garen. Dabei alle zwei Minuten mit der Marinade bepinseln oder mit einem Löffel übergießen. Das Tempuramehl mit etwas Wasser und Eiweiß vermischen und darin die in Scheiben

geschnittenen Zucchini wenden. Diese im heißen Öl frittieren. Ente mit Reis und Zucchini-Tempura anrichten.

Den Bratenfond in der Pfanne mit soviel Reiswein ablöschen, dass eine sämige Sauce entsteht.

Diese passieren und über die Entenbrüste träufeln.



# Glacierte Ente auf Zitronengrasspieß mit Zucchinitempura

## Zutaten

2		Entenbrüste a ca. 160 g
3		Knoblauchzehen gequetscht
2	Essl.	Honig
1		Zucchini
1		Eiweiß (S)
1	Teel.	Ingwer frisch gerieben
<hr/>		
		AUS DEM ASIA-LADEN
6	Stangen	Zitronengras
100	ml	Chinesische Hoisin-Sauce
100	ml	Soja-Sauce
20	ml	Sesamöl
20	ml	Reiswein ca
1	Teel.	Chinagewürz
3	Essl.	Tempura-Mehl
100	Gramm	Basmati-Reis

AUSSERDEN  
Frittierfett  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Den Reis nach Packungsangabe kochen. Die Entenbrüste in 3 gleich große Stücke schneiden und auf die Zitronengrassängel spießen. Knoblauch, Hoisin Sauce, Soja Sauce, Sesamöl, Reiswein, Ingwer, Honig und Chinagewürz zu einer Marinade mischen.

Die Entenbruststücke salzen und pfeffern und in einer Pfanne (mit feuerfestem Griff) von beiden Seiten kross anbraten.

Anschließend mit der Marinade einstreichen, in den Ofen geben und bei 200°C Oberhitze ca. 10 Minuten garen. Dabei alle zwei Minuten mit der Marinade bepinseln oder mit einem Löffel übergießen. Das Tempuramehl mit etwas Wasser und Eiweiß

vermischen und darin die in Scheiben geschnittenen Zucchini wenden. Diese im heißen Öl frittieren. Ente mit Reis und Zucchini-Tempura anrichten.

Den Bratenfond in der Pfanne mit soviel Reiswein ablöschen, dass eine sämige Sauce entsteht.

Diese passieren und über die Entenbrüste träufeln.

# *Glacierte Entenbrust auf Buntem Gemüse*

## **Zutaten**

1		Baby Ananas
200	Gramm	Entenbrust
250	Gramm	Mascarpone
1		Maiskolben
1		Paprika Grün
500	Gramm	Rote Bete

## **Zubereitung**

Die Entenbrust zuerst auf der Hautseite, die vorher eingeschnitten wurde, in Pflanzenöl anbraten, würzen und zum Weitergaren bei 200°C in den Ofen schieben. Etwas Weißwein zu der Ente geben. Die Rote Bete in Scheiben schneiden, Sterne ausstechen, diese erst in Mehl, dann in Ei wenden und in einer Pfanne in heißem Fett ausbacken. Die Körner des Maiskolbens abtrennen und diese mit gewürfeltem Paprika zusammen in Öl anbraten. Das Gemüse auf einen Teller servieren, das Fleisch, den Bratensaft und die Rote Bete Sterne dazugeben.

# *Glacierte Weiße Rübchen mit Entenbrust und Grüner Pfeffersauce*

## **Zutaten**

2		Entenbrüste a 150-180 g
4		Weißer Rübchen
		Navet-Rübchen
1/2		Zwiebel fein gewürfelt
125	ml	Geflügelbrühe
1/4	Ltr.	Brauner Fond
1/4	Ltr.	Trockener Rotwein
1	Essl.	Grüner Pfeffer
		Salz, Pfeffer
		Butter zum Anbraten

## **Zubereitung**

Die Rübchen putzen, schälen, achteln und in Salzwasser bissfest kochen.

Die Entenbrüstchen von noch vorhandenen Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit etwas Butter von beiden Seiten sachte anbraten (zuerst auf der Hautseite), dann im 80GradC heißen Ofen warm stellen.

Für die Sauce die Zwiebeln mit 1 EL Butter anschwitzen, den grünen Pfeffer zugeben, mit Rotwein und braunem Fond auffüllen, einige Minuten köcheln.

Die Sauce abschmecken. Die Rübchen abtropfen lassen, in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Geflügelbrühe zugeben und so lange köcheln lassen, bis die Brühe fast verkocht ist und sich mit der Butter eine schöne Glasur auf den Rübchen bildet. Zusammen mit den Entenbrüsten anrichten und mit Sauce übergießen.

# Glasierte Ente

## Zutaten

ENTE / FOND		Zubereitung
1	Ente a ca 2.6 kg	Am Vortag Ente kalt abspülen. Das Gemüse waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Die Ente und das Gemüse in einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Lorbeerblätter und Pfefferkörner dazugeben. Bei mittlerer Hitze aufkochen und weitere 20 Minuten kochen lassen. Ab und zu abschäumen. Die Ente aus dem Fond nehmen, erkalten lassen und über Nacht kühl aufbewahren. Ein Teil vom Fond aufheben. Der Rest ist gut andersweitig zu verwerten. Am nächsten Tag den Backofen auf 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) vorheizen. Den Rost auf der 2. Einschubleiste von unten in den
1	Stange Lauch	
2	Zwiebeln	
1	Karotte	
100	Gramm Sellerie	
1	Essl. Weiße Pfefferkörner	
PASTE / SAUCE		
2	Knoblauchzehen	
2	Frische rote Chilischoten	
2	Essl. Speisestärke	
4	Essl. Sojasauce	
6	Essl. Honig	
8	Essl. Zitronensaft	
	Cayennepfeffer	

Backofen schieben und die Fettpfanne in die unterste Einschubleiste geben. Die Ente mit der Brust nach oben auf den Rost legen und 30 Minuten im Backofen braten.

Den Knoblauch schälen und durchpressen, die Chilischoten putzen, Kerne entfernen, fein würfeln. Die Stärke mit Wasser, Zitronensaft, Sojasauce, Honig, Knoblauch und Chilischoten aufkochen. So lange weiter kochen, bis eine cremige Paste entsteht.

Ente aus dem Backofen nehmen und dünn mit der Paste einstreichen, die Hälfte der Paste soll übrigbleiben. Die Ente weitere 15-20 Minuten in den Backofen geben.

Die restliche Paste mit dem beiseite gestellten Entenfond aufkochen und auf die Hälfte einkochen, dann mit Cayenne würzen.

Die Ente aus dem Backofen nehmen und die Brust auslösen. Den Backofen ausschalten und die Ente ohne Brust für etwa weitere 15 Minuten in den Backofen schieben.

Die Brust in Scheiben schneiden, mit der Sauce, Ingwer-Rotkraut, Kartoffelknödel Halbhundhalb servieren. Die Entenkeulen und -flügel anschließend servieren.

Anmerkung: Das Entenfleisch bleibt saftiger bei einer reduzierten Kochzeit von 12 Minuten und einer Bratzeit von 35 Minuten.

# *Glasierte Ente mit Pfirsich-Wirsing-Füllung*

\*

## **Zutaten**

1	Küchenfertige Ente
	A ca. 2 kg
	Salz
	Pfeffer
750	Gramm Wirsing
50	Gramm Zwiebel
20	Gramm Butterschmalz
750	Gramm Reife Pfirsiche
200	ml Geflügelfond oder -brühe
125	ml Pfirsichsaft
30	Gramm Butter oder Margarine
2	Teel. Konzentrierter Bratenfond
	Aus dem Glas
1	Essl. Saucenbinder

## **Zubereitung**

(\*) 1 Ente ist für 4 Portionen berechnet.

Entenfett eventuell herauslösen. Ente waschen, trockentupfen, würzen.

Wirsing putzen und waschen. Die Hälfte in Streifen, den Rest in dünne Spalten schneiden. Zwiebel abziehen, würfeln und im heißen Butterschmalz andünsten. Wirsingstreifen zugeben, 3-4 Minuten dünsten. Würzen.

Zwei Drittel der Pfirsiche oben kreuzweise einritzen und kurz in kochendes Wasser tauchen. Mit kaltem Wasser abschrecken. Pfirsiche häuten, halbieren, entsteinen. Fruchtfleisch in Spalten schneiden, zum gedünsteten Wirsing geben. Abschmecken.

Ente mit der Wirsing-Pfirsich-Masse füllen. Öffnung zustecken. Ente im Backofen auf dem Rost mit der Fettfangschale darunter bei 200 Grad ca. 1 1/2 Stunden braten.

Nach und nach Geflügelfond oder -brühe und Pfirsichsaft angießen. Ente zwischendurch damit begießen. Restliche Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Wirsingspalten im heißen Fett ca. 10 Minuten dünsten. Pfirsichspalten zugeben und kurz erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bratfond in einen Topf gießen, eventuell etwas entfetten. Konzentrierten Bratenfond zufügen. Aufkochen, binden, abschmecken. Sauce und Gemüse zur Ente reichen.

Beilage: Salzkartoffeln.

# *Glasierte Entenbrüste mit Süßkartoffel*

## **Zutaten**

2	Entenbrustfilets je 175 g
400 Gramm	Rosafarbene Süßkartoffeln
	Lang, zylindrisch
2	Essl. Rotes Johannisbeergelee
1	Teel. Scharfe Chilisaucе
1	Essl. Sherryessig
4	Essl. Butter zerlassen
	Grobes Meersalz
	Schwarzer Pfeffer adM
	Grüner Salat als Beilage

## **Zubereitung**

Die Haut der Entenbrustfilets mehrfach diagonal einschneiden und Salz und Pfeffer in die Haut und die Einschnitte reiben. Den Grill vorheizen. Das Gitter so platzieren, dass das Fleisch 7,5 bis 10 cm von der Hitzequelle entfernt ist.

Die Süßkartoffel gründlich reinigen und in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden.

Die Enden wegwerfen. Das Fleisch mit der Haut nach oben für etwa 5 Minuten grillen, dann wenden und erneut 8-10 Minuten lang grillen - je nachdem, wie durch das Fleisch sein soll.

Inzwischen für die Glasur das Gelee zusammen mit der Chilisaucе und dem Sherryessig in einer hitzebeständigen Schale, die man in einen Topf mit heißem Wasser stellt, erhitzen. Wenn das Gelee schmilzt, alles gut verrühren,

Das Gitter vom Grill nehmen, das Fleisch erneut wenden, so dass die Haut oben liegt und diese mit der Glasur bestreichen. Das Ganze 2-3 Minuten weitergrillen, bis die Glasur karamelisiert. Die gegrillten Filets auf eine Platte legen und warm stellen.

Die Kartoffelscheiben mit der geschmolzenen Butter einstreichen und ebenfalls auf das Grillgitter legen. Die Scheiben mit Meersalz bestreuen und etwas näher an die Hitzequelle als die Filets in den Grill schieben.

Die Kartoffelscheiben 4-5 Minuten auf jeder Seite grillen, bis sie weich sind. Beim Wenden die Scheiben mit weiterer Butter bestreichen und zusätzlichem Salz und Pfeffer bestreuen.

Die Entenbrüste in Scheiben schneiden und mit den gegrillten Kartoffelscheiben anrichten. Grünen Salat dazu reichen.

# Glasierte Entenbrust

## Zutaten

		PFANNKUCHEN	Zubereitung
1/4	Ltr.	Wasser	Wasser aufkochen. Mehl und eine Prise Salz in eine Schüssel geben, In die Mitte eine Vertiefung drücken. Wasser nach und nach in diese Mulde gießen und alles mit dem Stiel eines Kochlöffels verrühren. Auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem elastischen Teig kneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur 40 Minuten ruhen lassen. Asiatische Pflaumensauce zubereiten. Frühlingszwiebeln putzen, längs halbieren, waschen und Trockentupfen. Quer in ca. 10 cm lange Stücke und dann längs in Streifen schneiden. Auf einer Platte anrichten.
300	Gramm	Mehl	
		Salz	
		AUSSERDEM	
8		Frühlingszwiebeln	
2	Teel.	Honig	
1	Teel.	Sesamsamen	
2		Entenbrüste 250 g	
		Salz	
		Weißer Pfeffer	
3	Teel.	Sesamöl	
1	Teel.	Maiskeimöl	

Honig bei schwacher Hitze flüssig werden lassen, mit dem Sesamsamen Mischen und in einem Schälchen zugedeckt warm halten. Entenbrüste Mit Salz und Pfeffer einreiben. Teig in 16 gleichgroße Stücke teilen und jedes Stück mit dem Handballen flachdrücken. 8 Stücke mit Sesamöl bestreichen, die Anderen Stücke darauflegen. Zu Teigplatten von ca. 15 cm Durchmesser Ausrollen. Pfanne mit etwas Sesamöl auspinseln und darin die Teigplatten Pro Seite ca. 1 Minute bei mittlerer Hitze backen, bis sie braune Blasen bekommen. Herausnehmen, vorsichtig trennen, in ein Küchentuch Wickeln und warm halten. Den Backofen auf 200 Grad (Umlauf 180 Grad) vorheizen. Maiskeimöl in Einem Bräter erhitzen. Entenbrust mit der Hautseite nach unten darin Bei starker Hitze anbraten, bis die Haut leicht gebräunt ist. Bräter mit dem Rost in die Mitte des Ofens schieben und Fleisch ca. 12 Minuten (evtl. länger) braten. Herausnehmen, wenden und 4 Minuten Ruhen lassen. Die Entenbrust in dünne Scheiben schneiden und mit der Honigmischung glasieren. Jeweils einen Pfannkuchen in die Hand nehmen, mit Pflaumensauce Bestreichen und mit Zwiebelstreifen und einigen Fleischscheiben Belegen. Das Ganze wie ein Sandwich zusammenklappen und essen.

# *Glasierte Entenbrust in Aprikosenjus*

## **Zutaten**

- 200 ml Aprikosenmarmelade
- 150 Gramm Entenbrust
- 4 Kartoffeln
- 2 Maiskolben
- 200 Gramm Mandeln
- 1 Tafel STOLLWERCK  
Schokolade
- 1 Pack. Zuckerschoten
- 1 Pack. LANGNESE Vanilleeis

## **Zubereitung**

Die Entenbrust in Öl anbraten, würzen und zum Weitergaren bei 180°C in den Ofen stellen. Die Maiskörner vom Kolben entfernen. Die Kartoffeln schälen, reiben, mit ein paar Maiskörnern, einem Löffel Mehl, einem Ei, Salz, Pfeffer und Muskat vermengen und in Öl zu einem 'Pfannkuchen' backen. Eine Handvoll Zuckerschoten waschen und in Wasser blanchieren. Aus Balsamico, Rotwein, Pfeffer und Aprikosenmarmelade eine Sauce bereiten. Aus dem Pfannkuchen kleine Kreise ausstechen. Die Zuckerschoten abgießen und mit dem Fleisch zusammen in Butter wenden. Die 'Pfannkuchentreise' auf einem Teller verteilen, die Zuckerschoten dazugeben und das zuvor aufgeschnittene Fleisch in die Mitte geben. Die Sauce darübergießen.



# Glasierte Entenbrust mit Rambutanen

## Zutaten

2	Entrebrüste a je 300 g Mit Haut, ohne Knochen Salz Pfeffer
---	---

---

	GLASUR
1	Essl. Bienenhonig
1	Teel. Englisches Senfpulver

---

	SAUCE
125	ml Wasser
3	Essl. Zucker
3	Essl. Essig
1	Teel. Speisestärke
1	Essl. Sojasauce
2	Knoblauchzehen
2	Essl. Ketchup
4	Tropfen Sesamöl
2	Schuss Sambal Oelek
1	Teel. Frischer Ingwer gerieben Salz
16	Rambutane

## Zubereitung

Die Sauce kann man etwas im voraus machen: das Wasser mit dem Essig und dem Zucker aufkochen, die Speisestärke mit der Sojasauce anrühren. Den durchgepressten Knoblauch und das Ketchup zusammen verrühren und zum Wasser geben. Aufkochen und mit der Soja-Speisestärkemischung binden. Mit den übrigen Zutaten abschmecken. Warm halten.

Die Haut der Entenbrüste gitterartig einschneiden und mit Salz und Pfeffer einreiben. Eine Bratpfanne erhitzen, die Brüste mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen und braten, bis das Fett ausgetreten ist, dann wenden. Während 8 bis 10 Minuten unter häufigem Wenden fertig braten.

Inzwischen die Rambutane schälen und entkernen.

Die Entenbrüste herausnehmen und auf ein Abtropfgitter setzen. Den Bienenhonig mit dem Senfpulver vermischen und die Hautseite der Brüste damit einreiben unter der Grillschlange kurz glasieren. Danach 4 bis 5 Minuten ruhen lassen.

Die Rambutane in der Sauce vorsichtig 2 bis 3 Minuten ziehen lassen.

Die Brüste in hauchdünne Scheiben schneiden und auf Teller mit den in der Sauce erwärmten Rambutanen anrichten.

# *Glasierte Entenkeule mit Birnenkompott*

## **Zutaten**

4	Entenkeulen, a 250g
20 Gramm	Butterschmalz
200 ml	Rinderfond
100 Gramm	Getrocknete Aprikosen
100 Gramm	Aprikosenmarmelade
1 Essl.	Sesamsaat
1 Essl.	Semmelbrösel
	Salz
	Pfeffer (Mühle)

---

	<b>KOMPOTT</b>
800 Gramm	Birnen
1 Essl.	Zitronensaft evtl.
	Etwas Mehr
2	Rote Chilischoten, frisch
50 Gramm	Zucker
50 Gramm	Butter
60 ml	Weißweinessig
200 ml	Birnensaft

auflösen, mit Essig ablöschen und den Birnensaft zugießen. Den Sud in 5-10 Minuten sirupartig einkochen lassen. Birnen und Chili darin aufkochen, vom Herd nehmen und im heißen Sud ziehen lassen.

Für die Glasur die getrockneten Aprikosen klein würfeln, bei milder Hitze in der Aprikosenmarmelade erwärmen.

Die Entenkeulen im Bräter damit bestreichen, mit Sesam und Semmelbröseln bestreuen und unter dem vorgeheizten Grill in 3-4 Minuten knusprig bräunen.

Die glasierten Entenkeulen mit dem Kompott anrichten und mit Gemüsenudeln servieren.

## **Zubereitung**

Die Entenkeulen salzen und pfeffern. Das Butterschmalz im Bräter erhitzen, die Keulen darin rundherum anbraten und mit Fond ablöschen.

Die Keulen mit der Hautseite nach oben im vorgeheizten Backofen auf der

2. Leiste von unten bei 200 Grad 1 Stunde braten. (Gas 3, Umluft 40 Min. /180 Grad).

Inzwischen für das Kompott die Birnen schälen, entkernen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Chilischoten aufschlitzen, entkernen und in feine Streifen schneiden.

Zucker und Butter in der Pfanne auflösen, mit Essig ablöschen und den Birnensaft zugießen. Den Sud in 5-10 Minuten sirupartig einkochen lassen. Birnen und Chili darin aufkochen, vom Herd nehmen und im heißen Sud ziehen lassen.

# *Glasierte Flugente mit Sahnewirsing und Rotweinsauce*

## **Zutaten**

400 Gramm Kartoffeln festkochend  
20 Gramm Butter  
100 Gramm Schalotten gehackt  
300 ml Sahne (12%)  
Salz  
Pfeffer  
Knoblauchpulver  
20 Gramm Parmesan gerieben  
2 Flugentenkeulen bratfertig  
A 350 g  
1 Essl. Öl  
125 ml Geflügelfond  
125 ml Rotwein  
2 Essl. Sojasauce  
1 Essl. Honig flüssig  
500 Gramm Wirsing  
50 Gramm Speck, mager  
150 Gramm Apfel  
1 Teel. Grüne Pfefferkörner  
Eingelegt

## **Zubereitung**

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden. Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen. Kartoffeln lagenweise einfüllen, die Hälfte der Schalotten dazwischenstreuen. Die Hälfte der Sahne mit etwas Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver verrühren. Über die Kartoffeln gießen, Parmesan darüberstreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad in 50-60 Min. gar backen. Bräunt die Oberfläche zu stark, mit Alufolie oder Pergamentpapier abdecken.

Unterdessen Entenkeulen salzen und pfeffern, in Öl beidseitig anbraten. Nach und nach etwas Geflügelfond und Rotwein angießen. Keulen in 40 bis 50 Min. gar schmoren. Sojasauce mit Honig und etwas Pfeffer verrühren, die Keulen auf der Hautseite in den letzten zehn

Min. damit öfter bepinseln.

In der Zwischenzeit Wirsing putzen, waschen, vierteln, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Speck kleinwürfeln, auslassen, restliche Schalotten darin glasig dünsten. Wirsing und zwei Drittel der verbliebenen Sahne hinzufügen, leicht salzen und pfeffern, in 15-20 Min. gar dünsten.

Keulen aus der Pfanne nehmen, zugedeckt warm stellen. Restlichen Fond und Wein zum Bratensatz gießen. Apfel vierteln und entkernen, in der Sauce 3 Min. dünsten, herausnehmen. Restliche Sahne in die Sauce gießen, sämig einkochen, grüne Pfefferkörner hineinrühren, 5 Min. ziehen lassen. Mit Kartoffeln und Wirsing zu den Keulen auftragen.

Tip: Statt der überbackenen Kartoffeln kann man auch Kroketten servieren.

Garzeit f. Kartoffeln: 50-60 Min. / Garzeit f. Keulen: 40-50 Min.

# *Glasierte Pfeffer-Ente mit Preiselbeersauce*

## **Zutaten**

1		Ente (ca. 2 kg, Küchenfertig vor Salz)
800	Gramm	Hähnchenflügel
250	Gramm	Suppengrün (grob gewürfelt)
100	Gramm	Zwiebeln (grob gewürfelt)
40	Gramm	Butter oder Margarine
3	Essl.	Aceto Balsamico
125	ml	Cassis (schwarzer Johannisbeerlikör)
800	ml	Geflügelfond (aus dem Glas)
100	Gramm	Kartoffeln (geschält)
80	Gramm	Frische Preiselbeeren (oder Aus dem Glas)
30	Gramm	Quittengelee
1	Essl.	Weißer Pfefferkörner (zerstoßen)
1	Bund	Thymian

kochen lassen.

4. Inzwischen die Preiselbeeren verlesen, kurz abbrausen und gut abtropfen lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb gießen und sorgfältig entfetten. Dann die Preiselbeeren hineingeben.

5. 10 Minuten bevor die Ente fertig ist, das Quittengelee aufkochen. Dann die Ente damit gründlich einpinseln und anschließend mit dem zerstoßenen Pfeffer bestreuen.

6. Kurz vor dem Servieren die Sauce einmal vorsichtig aufkochen lassen. Die Ente auf einer vorgewärmten Platte anrichten und das Garn entfernen. Von einem halben Bund Thymian die Blätter abstreifen. Die Ente vor dem Servieren mit den Blättchen bestreuen und mit dem restlichen Thymian dekorieren. Die Preiselbeersauce getrennt dazu reichen. Dazu passen Kartoffelbuchteln oder Kartoffelklöße.

## **Zubereitung**

1. Die Ente innen und außen kurz waschen, mit Küchenpapier trockentupfen, salzen, mit Küchengarn zusammenbinden, mit der Brust nach oben auf die Fettpfanne setzen.

2. Die Ente im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 180 Grad 2 1/2 Stunden braten (Gas 2-3, Umluft 2 Stunden bei 160 Grad).

3. Inzwischen die gewaschenen und trockengetupften Hähnchenflügel mit dem gewürfelten Suppengrün und Zwiebeln in einem breiten Topf im heißen Fett in 10 Minuten dunkelbraun rösten. Essig, Likör und Geflügelfond zugießen und auf zwei Drittel einkochen lassen. Die Kartoffeln direkt in die Sauce reiben. Die Sauce 10 Minuten leise

# *Glasierte Pfeffer-Ente mit Preiselbeersosse*

## **Zutaten**

1		Ente 2,2 kg küchenfertig Vorbereitet Salz
800	Gramm	Hähnchenflügel
250	Gramm	Suppengrün grob gewürfelt
100	Gramm	Zwiebeln grob gewürfelt
40	Gramm	Butter oder Margarine
3	Essl.	Aceto balsamico ital. Würzessig
125	ml	Cassis schwarzer Johannisbeerlikör
800	ml	Geflügelfond a.d. Glas
100	Gramm	Kartoffeln geschält
80	Gramm	Frische Preiselbeeren Ersatzweise Cranberries
30	Gramm	Quittengelee
1	Essl.	Weißer Pfefferkörner Zerstoßen
1	Bund	Thymian

## **Zubereitung**

Die Ente innen und außen kurz waschen, trocknen, salzen, mit Rollgarn zusammenbinden, mit der Brust nach oben auf die Fettpfanne setzen. Die Ente im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von Unten bei 180 Grad 150 Minuten braten. Inzwischen die Hähnchenflügel mit Suppengrün und Zwiebeln in Einem breiten Topf im heißen Fett in 10 Minuten dunkelbraun rösten. Essig, Likör und Geflügelfond zugießen und auf 2/3 Einkochen lassen. Die Kartoffeln direkt in die Sauce reiben. Die Sauce 10 Minuten leise kochen lassen. Inzwischen die Preiselbeeren verlesen, kurz abbrausen und gut Abtropfen lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb gießen und Entfetten. Die Preiselbeeren hineingeben. 10 Minuten bevor die Ente fertig ist das Quittengelee aufkochen,

Die Ente damit bepinseln und anschließend mit dem Pfeffer Bestreuen. Kurz vor dem Servieren die Sauce einmal aufkochen. Die Ente auf 1 vorgewärmten Platte anrichten. Von einem halben Bund Thymian die Blätter abstreifen. Die Ente vor dem Servieren mit Den Blättchen bestreuen und mit dem restlichen Thymian Dekorieren. Die Preiselbeersauce getrennt dazu reichen. Zur glasierten Pfeffer-Ente Kartoffelbuchteln servieren.

# *Gratinierte Feigen mit Entenbrust*

## **Zutaten**

1		Entenbrust mit Haut (ca. 300 g) Salz, Pfeffer
3	Essl.	Erdnussöl
6		FrISChe Feigen
6		Butterflöckchen
1		Chicoree
1/4	Kopf	Frisee-Salat
50	Gramm	Feldsalat

---

VINAIGRETTE		
60	ml	Zitronensaft. frisch Gepresst
20	Gramm	Akazienhonig Salz, Pfeffer
5	Essl.	Olivenöl

---

ZUSÄTZLICH		
1	Essl.	Pinienkerne, geröstet

## **Zubereitung**

Die Haut der Entenbrust mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Die Entenbrust salzen, pfeffern und auf der Hautseite in 2 El Erdnussöl anbraten, bis sie leicht Farbe angenommen hat. Die Entenbrust bei 180-200 Grad Celsius für 8 bis 10 Minuten auf der Hautseite braten, wenden und weitere 4 Minuten braten. Herausnehmen, die Entenbrust in Alufolie wickeln und 8-10 Minuten ruhen lassen.

Die gewaschenen und trocken getupften Feigen halbieren und dicht in eine feuerfeste Form setzen. Jede Feigenhälfte mit einer Butterflocke belegen und unter dem Grill kurz bräunen.

Die gewaschenen Salate in mundgerechte Stücke zerteilen. Die Zutaten für die Vinaigrette in einer Schüssel miteinander verrühren.

Die Entenbrust quer in Scheiben schneiden und mit Feigen und den verschiedenen Salaten auf Tellern anrichten. Salat mit der Vinaigrette beträufeln und mit gerösteten Pinienkernen garniert servieren.

# *Grünkohl mit Entenkeulen und Kasseler*

## **Zutaten**

1 1/2	kg	Grünkohl
1	kg	Tomaten
100	Gramm	Durchwachsener Speck
3		Knoblauchzehen
4		Entenkeulen (a 250 g)
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
2	Essl.	Hühnersuppenpaste
4	Scheiben	Kasseler (a 200 g)

## **Zubereitung**

Grünkohl verlesen. Zwei- bis dreimal in kaltem Wasser waschen, grob hacken und abtropfen lassen. Tomaten auf der runden Seite kreuzweise einschneiden und nacheinander in kochendes Wasser tauchen. Haut abziehen und Stielansatz ausschneiden. Die Hälfte der Tomaten würfeln, die andere Hälfte vierteln. Speck in Würfel schneiden, Knoblauchzehen fein hacken. Entenkeulen mit Salz und Pfeffer einreiben, im Schmortopf - ohne Fett - rundherum scharf anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Speck und Knoblauch im Entenfett anbraten. Die gewürfelten Tomaten zugeben und kurz mitschmoren. Nach und nach den Grünkohl zugeben und etwas andünsten. Entenkeulen in den Grünkohl legen und damit bedecken. Hühnersuppenpaste mit 1/2 l lauwarmem Wasser auflösen und darübergießen. Bei geschlossenem Deckel 60 Minuten bei milder Hitze garen. Kasseler und Tomatenviertel darauflegen, zugedeckt weitere 15 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Garzeit: 1 Stunde 15 Minuten.

# *Grünkohl mit Gebratener Entenbrust und Glacierten Kartoffeln*

## **Zutaten**

600 Gramm Grünkohl  
2 Schalotten, fein gewürfelt  
2 Essl. Butterschmalz  
1/2 Ltr. Geflügel- oder Fleischbrühe  
1/4 Ltr. Sahne  
Salz  
Pfeffer  
1 Spritzer Zitronensaft  
Muskat  
4 Barbarie Entenbrüste  
2 Essl. Butterschmalz  
200 Gramm Kartoffeln klein und  
festkochend  
100 Gramm Zucker  
2 Essl. Butterschmalz

## **Zubereitung**

Die Zubereitung erfolgt genau gleich wie bei der Grünkohluppe, jedoch sind die Mengenverhältnisse anders. Von der Konsistenz ist der Grünkohl zur Ente nicht flüssig, sondern ähnlich wie Rahmspinat.

Tipp: Für diese moderne, bekömmlichere und gesündere Zubereitungsart des Grünkohls passt außer Ente auch Kalbsfilet, Poulardenbrust, gebratener Fisch wie z. B. Dorsch, Schellfisch, Seeteufel, Meeräsche, Seezunge oder Steinbutt Natürlich auch Süßwasserfische wie Zander, gebratenes Karpfenfilet oder Saibling.

Grünkohl:

Den Grünkohl gründlich waschen und in Salzwasser circa fünf Minuten blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken, damit er die leuchtend grüne Farbe behält. Durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen oder mit etwas Brühe im Küchenmixer fein mixen.

Die Schalotten in Butterschmalz - ohne dass sie Farbe nehmen anschwitzen, den Grünkohl dazugeben, mit Brühe und Sahne aufgießen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Ganze etwa zehn Minuten bei mittlerer Hitze kochen, zum



Schluss mit etwas Zitronensaft abschmecken. Tipp: Zitronensaft hebt den Geschmack.

Die Kartoffeln mit Schale waschen, in Salzwasser gar kochen, schälen und im Ganzen in einer Pfanne mit Butterschmalz und Zucker langsam braten. Der Zucker karamelisiert leicht und gibt einen schönen nussigen Farbton. Anschließend mit etwas Salz würzen.

Entenbrust:

Die Hautseite der Barbarie-Entenbrüste kreuzweise einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf der Fleischseite in Butterschmalz kurz und scharf anbraten, wenden und auf der Fettseite im vorgeheiztem Backofen bei 200 Grad circa acht Minuten rosa braten.

Die Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und rund fünf Minuten ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren noch einmal etwa vier Minuten in den noch heißen Backofen zum erwärmen schieben und mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. Den Grünkohl in die Mitte der vorgewärmten Teller platzieren, die Entenbrustscheiben auflegen und die glacierten Kartoffeln rundherum legen.

Getränketipp:

Wenn Sie den Grünkohl wie hier mit Fleisch zubereiten, empfiehlt sich: Spätburgunder aus Baden, Dornfelder auf der Pfalz, Schiraz, Zweigelt, Barolo, Cabernet sauvignon.

Bei Fisch passt ein Grauburgunder, Chardonnay oder ein Grüner Veltliner.

# *Güstrower Entenbraten*

## **Zutaten**

1	Küchenfertige Ente ca. 1,5kg Salz und Pfeffer
350 Gramm	Säuerliche Äpfel
100 Gramm	Zwiebeln
1 Bund	Thymian
70 Gramm	Roher und
70 Gramm	Gekochter Schinken
30 Gramm	Butter
50 Gramm	Gemahlene Mandeln
1/2 Ltr.	Brühe
2	Lorbeerblätter
2	Nelken
150 Gramm	Saure Sahne

## **Zubereitung**

Bei entsprechendem Appetit kann das Rezept auch von nur zwei Personen verspeist werden.

Die Ente abspülen und trockentupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Äpfel schälen, achteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Zwiebeln schälen und achteln. Von zwei Thymianstengeln die Blätter abzupfen. Beide Schinkensorten in kleine Würfel schneiden. Die Butter erhitzen und die Äpfel mit den Zwiebeln und den Thymianblättchen darin andünsten. Die Mandeln zugeben und kurz mitbraten. Schinkenwürfel zugeben und alles mit Pfeffer und eventuell Salz würzen. Die Füllung in die Ente füllen. Die Öffnungen mit kleinen Holzspießen zusammenstecken. Restlichen Thymian als Bund auflegen und mit Küchengarnt festbinden.

Die Ente in einen Bräter legen und die Hälfte der Brühe zugießen. Die Lorbeerblätter und die Nelken zugeben. Den Bräter in den auf 180 Grad, Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2-3 vorgeheizten Backofen stellen und die Ente etwa 90 Minuten bis zwei Stunden braten. Die Ente ab und zu mit der Brühe begießen. Wenn sie gar ist, herausnehmen und warm stellen. Den Bratensaft entfetten und durch ein Sieb in eine Kasserolle gießen. Den Sud mit der sauren Sahne verrühren und abschmecken. Die Ente halbieren.

Dazu Grünkohl und in Rotwein geschmorte Äpfel.

# *Gumbo mit Ente, Austern und Artischocken*

## **Zutaten**

1	Ente
<hr/>	
FÜR DIE ENTE	
1	Teel. Salz
1/2	Teel. Pfeffer
1	Teel. Senfpulver
1	Teel. Knoblauchpulver *
1/2	Teel. Salbei, getrocknet *
1	Zwiebel, geviertelt
<hr/>	
FÜR DEN ENTENFOND	
2	Zwiebeln, gehackt
2	Bleichselleriestangen, gehackt
2	Knoblauchzehen, zerdrückt
2	Möhren, in Stücken
2	Stängel Petersilie
10	Pfefferkörner, ganz
<hr/>	
FÜR DIE ROUX	
100	Gramm Schweineschmalz
50	Gramm Mehl
230	Gramm Zwiebel, gehackt
230	Gramm Paprika, grün, gehackt
2	Stang. Bleichsellerie, gehackt
2	Knoblauchzehen, zerdrückt
1	Ltr. Entenfond
3/4	
380	Gramm Entenfleisch, gegart
1	Essl. Basilikum, frisch
1/2	Teel. Senfpulver
1	Teel. Salz
1/2	Teel. Pfeffer
1/4	Teel. Cayenne
1	Teel. Paprikapulver

1 Teel. Thymian, frisch  
1/2

---

#### FÜR DIE ARTICHOCKEN

4 Artichocken  
1 Essl. Zitronensaft  
1/2 Teel. Salz  
2 Essl. Olivenöl  
2 Knoblauchzehen, zerdrückt  
12 Austern, ausgelöst und in  
Mundgerechte Stücke  
Geschnitten  
4 Frühlingszwiebeln, gehackt  
50 Gramm Petersilie, gehackt  
500 Gramm Reis als Beilage

### Zubereitung

\* Ich habe frische genommen. Am Vortag : Ente braten: Entenklein aus der Bauchhöhle nehmen. In einer Schüssel die Gewürze für die Ente vermischen und Ente von innen und außen bestreichen. Zwiebelviertel in die Bauchhöhle geben, damit sie unerwünschte Aromen aufnehmen. Ente bei 180 Grad C auf dem Rost der Fettpfanne braten, dabei öfters mit dem Bratensaft begießen. Garzeit beträgt ca. 20 min per 500 g. Fleisch von den Knochen lösen, in Stücke schneiden und kühl stellen. Aus der Entenkarkasse einen Fond kochen Knochen im Backofen bei 180 Grad ca. 45 min rösten. Mit allen Zutaten in einen Topf geben und 4 l Wasser zugießen. Aufkochen, abschäumen und min. 4 Std. köcheln lassen. Durch ein Sieb gießen, ergibt ca. 2 l, und kühl stellen. Erstarrtes Fett abnehmen. Am Tag des Essens Roux zubereiten : In einem Topf bei mittlerer Hitze Schweineschmalz erhitzen, Mehl zugeben und dunkelbraun rösten. Vom Herd nehmen, Gemüse zugeben und rühren, bis der Roux nicht mehr dunkler wird. Zurück auf den Herd stellen und in 5 min. weich garen. Nach und nach Entenfond unterrühren. Fleisch, Kräuter und Gewürze zugeben, 40 min köcheln lassen. In der Zwischenzeit Artichocken putzen. In einem Topf 1 L Wasser aufkochen, Öl, Zitrone, Salz und Knoblauch zugeben. Artichocken bei geringer Hitze 20-25 min kochen. Herausnehmen, abkühlen lassen. Heu und faserige Blattreste entfernen, in Scheiben schneiden. In den Entenfond mit der Roux geben, 5 min köcheln lassen. Austern, Frühlingszwiebeln und Petersilie zugeben, Austern ca. 2-3 min im Gumbo erhitzen, bis sich die Ränder zu kräuseln beginnen. Reis auf große, tiefe Teller verteilen und Gumbo darüberschöpfen.

Gut vorzubereiten bis auf die Austern. Diese erst beim Wiedererhitzen zugeben. Sehr lecker.

# *Hausmacher Blutwurst und Entenleber am Spieß*

## **Zutaten**

400 Gramm Blutwürste 'Hausmacher  
Art'  
400 Gramm Entenleber  
100 Gramm Bacon  
1 Apfel  
1 Zwiebel  
2 Feigen  
100 Gramm Mehl  
4 Essl. Butterschmalz  
20 ml Sherry  
50 ml Weißwein  
1 Essl. Cassis-Senf  
20 Gramm Butter

## **Zubereitung**

Blutwürste in 2 cm dicke Stücke schneiden. Entenleber putzen. Baconscheiben in 2 cm große Stücke schneiden. Äpfel und Zwiebeln schälen und ebenso groß schneiden. Feigen mit der Haut in Scheiben schneiden. Alle Zutaten nacheinander abwechselnd auf 4 Spieße verteilen.

Eine Pfanne erhitzen und Butterschmalz hineingeben. Die Spieße durch das Mehl rollen und abklopfen, im heißen Schmalz ausbacken. Aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen. Fett aus der Pfanne abgießen. In der gleichen Pfanne den Sherry reduzieren lassen. Weißwein hinzufügen und aufkochen. Mit der kalten Butter binden.

Dazu paßt perfekt ein süßlich abgeschmeckter aber nur kurz marinierter Rotkohlsalat, den man am besten mit Feigen-, Cassisoder Himbeer-Essig abschmeckt. Komplett wird es mit Kartoffelpüree.

# Honig-Ente

## Zutaten

1		Ente (etwa 1,5 kg)
		Salz
125	ml	Wasser
1	Essl.	Honig
1/2		Zitrone (Saft von)
2	Essl.	Honig
1/2	Teel.	Pfeffer
1/2	Teel.	Gemahlene Nelken
1/2	Teel.	Muskat
1/2	Teel.	Gemahlener Ingwer
125	ml	Brühe (evtl.)
		Süße Sahne
		Salz
		Pfeffer
		Honig
		Zitronensaft
		Speisestärke

## Zubereitung

Vorbereitete Ente innen mit Salz einreiben und mit Wasser in einen Bräter geben. Honig mit Zitronensaft verrühren und die Ente damit rundherum bestreichen. Den geschlossenen Bräter in den kalten Backofen setzen. E: Unten. T: 250°C / 120 bis 130 Minuten, 10 Minuten 0. Honig und Gewürze zu einer Paste verrühren, Ente nach etwa 60 Minuten Bratdauer damit bestreichen und -falls nötig - Brühe angießen. Ente herausnehmen und warm stellen. Bratenfond mit Wasser zur gewünschten Soßenmenge auffüllen und aufkochen. Soße mit Sahne, Salz, Pfeffer, Honig und Zitronensaft abschmecken und mit angerührter Speisestärke binden. Beilage: Reis, Bleichsellerie

# *Honiggelackte Ente mit Glasierten Karamelläpfeln Und...*

## **Zutaten**

---

		HONIGGELACKTE ENTE
1		Schöne, mit Körnern Gefütterte Bauernente von ca 1,8-2kg Salz, Pfeffer
1		Apfel
1		Zwiebel
1		Thymianzweig
1		Wacholderbeere
1		Sk Lorbeerblatt
100	Gramm	Akazienhonig
1-2	Essl.	Balsamico-Essig
1-2	Essl.	Sweet Chili Sauce (Asienshop)
1		Möhre
1	klein.	Lauchstange
1		Sk Sellerie
2		Zwiebeln
2		Äpfel
1		Lorbeerblatt
1		Thymianzweig
200	ml	Wein
1-2	Essl.	Pfeilwurzelmehl
1	Schuss	Portwein, evtl.

---

		KARTOFFELKRAPFEN
700	Gramm	Kartoffeln, mehlig kochend
70	ml	Milch
15	Gramm	Butter
1	Prise	Salz Muskatnuss, gerieben
130	Gramm	Mehl, gesiebt
2		Eigelb

2 Eier  
Fett zum Frittieren

---

KARAMELLÄPFEL  
4 Sauerliche Äpfel (z. B.  
Boskop)  
100 Gramm Zucker  
40 ml Wasser  
1 Sk Zimtstange  
100 ml Sahne  
30 Gramm Butterstückchen, kalt

## Zubereitung

Honiggelackte Ente:

Den Hals und die Flügelspitzen von der Ente abtrennen. Zwiebel und Apfel in Stücke schneiden. Die Ente innen mit Salz und Pfeffer würzen, Zwiebel- und Apfelstücke sowie Gewürze zugeben und zunähen. Auch außen mit Salz und Pfeffer einreiben, dann an den Flügeln und Schenkelansätzen mit einer Nadel einstechen, damit das Fett auslaufen kann. Die Ente auf der Seite in einen Bräter legen, 100 ml Wasser angießen und in den auf 230 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Die Ente braucht etwa 1 ½ Stunden, wobei die Temperatur nach einer Stunde auf 170 Grad reduziert werden sollte. Außerdem wird sie zuerst auf den beiden Seiten gebraten und zum Schluss auf den Rücken gedreht, so dass die Brust bräunen kann. Nach 50 Minuten das meiste Bratfett abgießen und aufbewahren. Um zu sehen, ob sie gar ist, sollte man sie einstechen: Sie ist gut, wenn der austretende Fleischsaft klar ist.

Die Ente wird herausgenommen und sollte noch 20 Minuten ruhen, bevor man Schenkel, Flügel und Brust auslöst. Wenn man die Ente schon am Vortag zubereitet, kommen alle Teile auf ein Backblech, auf das man etwas Entenfett gegossen hat. Weiteres Entenfett über die Stücke gießen, damit sie versiegelt sind und saftig bleiben. Den Bratensaft entfetten und für die Sauce aufbewahren. Die Entenstücke vor dem Servieren im Backofen bei 130 Grad Umluft etwa 10 Minuten erwärmen. Akazienhonig, Balsamico-Essig und Sweet Chili Sauce zusammen aufkochen und mit dem Pfeilwurzelmehl binden. Die Mischung auf die Entenstücke streichen und unter dem Umluftgrill noch 5 Minuten knusprig braten.

Sauce: Für die Sauce nach dem Auslösen die Knochen hacken. Außerdem den Hals und die Flügelspitzen klein hacken. Alles zusammen im Bräter kräftig an-rösten. Kleingeschnittenes Suppengemüse, gehackte Zwiebeln und Äpfel zugeben, kurz mitschmoren, dann mit Wein ablöschen. Gewürze zugeben und mit Wasser auffüllen. 3-4 Stunden köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren, Bratensaft dazugeben und kräftig einkochen lassen. Wenn die Sauce gut reduziert ist, mit Pfeilwurzelmehl binden und abschmecken. Man kann sie vorher noch mit einem Schuss Portwein abschmecken, da der Alkohol verkocht.

Kartoffelkräpfen: (Zutaten für 10 Personen) Kartoffeln waschen, schälen und in



Salzwasser gar kochen. Währenddessen Milch mit Butter, Salz und Muskat aufkochen lassen, das Mehl unterrühren und mit dem Holzlöffel solangeiterrühren, bis ein dicker Kloß entsteht und sich auf dem Topfboden ein kräftiger weißer Stärkebelag gebildet hat. Den Kloß in eine Schüssel geben und nach und nach zunächst die Eigelbe, dann die Eier einarbeiten. Die Kartoffeln abgießen, zurück in den Topf geben, mit einem Holzlöffel zerdrücken und gut ausdämpfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken und mit dem Brandteig vermengen. Noch mal mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Teig mit zwei geölten Löffeln zu Nocken abstechen und auf Back-Trennpapier setzen. In der Fritteuse oder in einem Topf mit heißem Fett bei 170 Grad 4-5 Minuten goldgelb ausbacken.

Tipp:

Man kann die abgestochenen Nocken auf dem Back-Trennpapier im Gefrierschrank anfrieren lassen und dann in einen Beutel geben und einfrieren. Sie werden dann vor dem Essen nur noch aufgetaut und frittiert. Der Teig lässt sich schlecht in kleinerer Menge herstellen. Man kann die zweite Hälfte eingefroren für ein späteres Essen aufheben. Die Krapfen sind aber so lecker, dass man auch ruhig mehr davon servieren kann.

Karamelläpfel: Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in sichelförmige Stücke schneiden. Zucker und Wasser in einem Topf zu hellbraunem Karamell kochen, dabei auf keinen Fall umrühren, da die Mischung sonst klumpig wird. Mit Sahne ablöschen, Zimt und Äpfel dazugeben und etwa 5 Minuten glasieren lassen, bis die Äpfel weich sind. Die Butterstückchen unterziehen.

Tipp: Man kann als Beilage statt der Karamelläpfel auch einfach Brokkoli servieren.

# *Honigglacierte Entenbrust*

## **Zutaten**

200	ml	Honig
100	ml	Schwarze Sojasauce
1		Knoblauchzehe
20	Gramm	Frischer Ingwer
1		Chilischote
1	Stängel	Zitronengras
	Etwas	Sesamöl
1		Entenbrust

## **Zubereitung**

Den Honig zusammen mit der Sojasauce in einem Topf leicht erhitzen und vermischen. Die Knoblauchzehe mit dem Messerrücken leicht andrücken und in die Marinade geben. Ingwer, Chilischote und Zitronengras fein hacken und ebenfalls zugeben. Zuletzt mit etwas Sesamöl abschmecken. Die Marinade einen Tag ziehen lassen, anschließend durch ein feines Küchensieb passieren.

Die Haut der Entenbrust mit einem scharfen Messer in Abständen von 0,5 cm kreuzweise einschneiden und in der Marinade einlegen.

In einer heißen Pfanne die Entenbrust von beiden Seiten anbraten. Die Fettseite sollte gründlich ausbraten damit eine krosse Kruste entsteht. Die Entenbrust nun auf ein Küchengitter oder eine Auflaufform setzen. Mit einem Pinsel die Entenbrust mit der Marinade bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad die Entenbrust ungefähr 20 Minuten garen, dabei immer wieder mit der Marinade bestreichen. Vor dem Aufschneiden das Fleisch kurz ruhen lassen.

# *In Folie Gebratene Ente*

## **Zutaten**

- 1 Junge Ente
- 1 Knoblauchzehe zerrieben
- 1 Teel. Frischer Ingwer gerieben
- 1 Teel. Hoisinsauce
- 1 Teel. Sesampaste
- 1 Essl. Honig
- 1 Essl. Helle Sojasauce
- 1 Teel. Salz
- 1/2 Teel. Pfeffer

## **Zubereitung**

Die Ente innen und außen waschen, aus Hals, unteren Geflügelgliedern, Magen und Leber eine Brühe kochen. Alle übrigen Zutaten in einem kleinen Topf vorsichtig heiß werden lassen, bis der Honig schmilzt und alles sich miteinander verbindet. Zwei Min. Simmern. Sollte die Soße zu dick sein, mit etwas Wasser verdünnen. Mit dieser Marinade die Ente innen und außen einreiben. Übriggebliebene Marinade wird als Sauce serviert. Nach einer Stunde Die Ente in Bratfolie verpacken, dabei die Vorschriften des Herstellers beachten, und nicht vergessen, drei oder vier Löcher in Den oberen Teil der Folie zu stechen. Die Ente mit der Brust nach Unten 45 Minuten bis 1 Stunde bei 170-190o braten. Aus der Folie nehmen, tranchieren und heiß mit der restlichen Marinade, Mandarin-Pfannkuchen, Frühlingzwiebeln und Pflaumen oder Hoisinsauce servieren.

# *In Folie Gebratene Ente mit Mandarin-Pfannkuchen*

## **Zutaten**

- 1 Junge Ente
- 1 Knoblauchzehe zerrieben
- 1 Teel. Frischer Ingwer gerieben
- 1 Teel. Hoisinsauce
- 1 Teel. Sesampaste
- 1 Essl. Honig
- 1 Essl. Helle Sojasauce
- 1 Teel. Salz
- 1/2 Teel. Pfeffer

---

## MANDARINPFANNKUCHEN

- 500 ml Weizenmehl
- 185 ml Kochendes Wasser
- 1 Essl. Sesamöl

## **Zubereitung**

Die Ente innen und außen waschen, aus dem Hals, den unteren Geflügelgliedern, Magen und Leber eine Brühe kochen. Alle übrigen Zutaten in einem kleinen Topf vorsichtig heiß werden lassen, bis der Honig schmilzt und alles sich miteinander verbindet. Zwei Min. simmern. Sollte die Sauce zu dick sein, mit etwas Wasser verdünnen. Mit dieser Marinade die Ente innen und außen einreiben.

Die übriggebliebene Marinade wird als Sauce serviert. Nach einer Stunde die Ente in Bratfolie verpacken, dabei die Vorschriften des Herstellers beachten, und nicht vergessen, drei oder vier Löcher in den oberen Teil der Folie zu stechen. Die Ente mit der Brust nach unten 45 Minuten bis 1 Stunde bei 170-190 oC braten. Aus der Folie nehmen, tranchieren und heiß mit der restlichen Marinade, Mandarin-Pfannkuchen, Frühlingsswiebeln und Pflaumen oder Hoisinsauce servieren.

### Mandarin-Pfannkuchen

Das ungesiebte Mehl in eine Schüssel messen, mit dem kochenden Wasser übergießen und einige Minuten mit Stäbchen oder einem Kochlöffelstiel rühren. Sobald die Masse etwas abgekühlt ist, in etwa 10 Min. zu einem weichen, glatten Teig verkneten. Den Teig auf einem Holzbrett mit einer Schüssel zudecken, wenigstens 30 Min. ruhen lassen.

Teig (bei einer Zubereitung mit 1 Ente) zu einem gleichmäßigen Zylinder ausrollen, diesen in 10 gleich große Scheiben schneiden. Neun davon mit Plastikfolie umwickeln oder mit einem feuchten Tuch bedecken, damit sie nicht austrocknen. Die zehnte Scheibe in zwei gleiche Scheiben schneiden, jede zu einem glatten Ball formen und auf einen mit Mehl bestäubten Brett zu einem Kreis von etwa 8 cm ausrollen. Den einen Kreis bis zum Rand leicht mit Sesamöl einpinseln, den zweiten darauflegen und wieder ausrollen, bis die Pfannkuchen einen Durchmesser von 15-18 cm haben und sehr dünn sind. Die vorbereiteten Pfannkuchen zudecken, bis alle fertig sind.

Eine große Pfanne ohne Fett erhitzen und bei niedriger Hitze jeweils einen Pfannkuchen backen. Häufig wenden, damit er von allen Seiten garen kann. Er ist fertig, wenn er kleine Blasen wirft, und ein paar goldene Flecken hat. Aus der Pfanne nehmen und die beiden Scheiben vorsichtig auseinanderziehen. Durch das aufgepinselte Sesamöl geht das ganz leicht.

Die Pfannkuchen auf eine Platte stapeln und gut bedecken, sonst trocknen sie aus. Sie sollen weich und biegsam sein, nicht brüchig. Zum Auftragen faltet man sie zweimal zum Viertelkreis. Zum Aufwärmen legt man sie in einen Dämpfer, deckt erst mit einem Küchentuch, dann mit dem Deckel zu. Eine oder zwei Minuten über leicht kochendem Wasser genügen zum Aufwärmen.

# *In Salz Gebackene Entenbrust mit Agrodolce Zwiebeln*

## **Zutaten**

---

FÜR DIE ENTEN	
2 Teel.	Schwarze Pfefferkörner
2	Lorbeerblätter
2	Enten zu je 2 kg, abgewaschen und trockengetupft
1 groß.	Zwiebel, in grobe Stücke geschnitten
1	Zitrone, in grobe Stücke geschnitten
1	Orange, in grobe Stücke geschnitten
3 Tassen	Salz (geschmacksneutral, kein Meersalz)

---

FÜR DIE ZWIEBELN	
4 Tassen	Kleine Schalotten oder weiße kleine Zwiebeln, Geschält
2 Essl.	Olivenöl
1/2 Tasse	Sherryessig
1/2 Tasse	Gemüsebrühe oder Wasser
2 Essl.	Honig
4 Zweige	Thymian, frisch
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Teel.	Rapsöl

## **Zubereitung**

1. Ofen auf 220 Grad vorheizen. In jede Ente 1 Lorbeereblatt und 1 Teel. Pfefferkörner geben. Die Zitrusfruchtstücke und die Zwiebel aufteilen und in die Enten füllen. 1 1/2 Tassen Salz in einen Bräter geben. Die Enten sollten Seite an Seite hineinpassen. Enten dicht aneinander auf das Salz betten, restliches Salz über die

Enten geben (insbesondere die Brust sollte damit dicht bedeckt sein), Flügel und Beine müssen nicht komplett mit Salz überhäuft werden. Im Ofen braten, bis die Enten eine goldene Farbe annehmen, aber noch längst nicht gar sind (45 min).

2. Während die Enten im Ofen sind, das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelchen bei mittlerer Temperatur leicht anbräunen, ca. 5 min. Mit Essig ablöschen, Brühe, Honig und Thymian dazugeben. Ohne Deckel simmern lassen, dabei hin und wieder mit dem Sud überschöpfen und wenden, bis die Zwiebelchen weich sind und der Sud eine sirupartige Konsistenz angenommen hat, ca. 30 min. Falls der Sud komplett einzukochen droht, etwas Wasser angießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen.

3. Salz von den Enten klopfen und Reste abbürsten. Sobald sie soweit abgekühlt sind, dass man mit ihnen hantieren kann, Schenkel abtrennen und beiseite stellen - sie sind für ein anderes Rezept vorgesehen (vgl. Süß-scharfe Entenbeinchen). Die Brüste auslösen. Den Rest, die Carcasse, für eine Brühe/Fond verwenden.

4. Eine schwere Bratpfanne mittelhoch erhitzen, Rapsöl dazugeben. Sobald es heiß ist, die Brüste mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen. Solange braten, bis die Haut braun und knusprig ist. Wenden und noch 2-3 Minuten auf der Fleischseite anbraten. Fett abgießen. Wer mag, kann die Entenbrüste nach dem Anbraten (auf der Hautseite) auch für 5-10 Minuten im Ofen garen.

Vor dem Anrichten 5 min ausspannen lassen, dann in Scheiben tranchieren und zusammen mit den Zwiebelchen servieren.

# *Indische Ente mit Pistazien (Batakh Pista)*

## **Zutaten**

1		Ente
		Salz
1		Brötchen
150	Gramm	Pistazien, fein zerstoßen
250	Gramm	Reis, gekocht
1		Sternanisstück
1	klein.	Zwiebeln
1	Karton	Joghurt
1		Ei
		Rosenwasser
		Curry
		Salz
40	Gramm	Butter
1	Teel.	Pfefferkörner zerdrückt
40	Gramm	Butter, zerlassen

---

### ZUM GARNIEREN

1		Salatblatt
1		Tomate
1/2	Bund	Petersilie

Tomate und Petersilie garnieren.

## **Zubereitung**

Ente waschen. Brustknochen auslösen. (er kann auch drinbleiben) Leicht salzen. Brötchen in Wasser einweichen und gut ausdrücken. Reis und Pistazien mischen. Fein zerstoßenen Sternanis, geriebene Zwiebel, Joghurt, Ei, Rosenwasser, viel Curry, auch Salz reinmischen.

Mit dieser Masse wird die Ente gefüllt. Zunähen und mit Butter bestreichen. Mit fein zerdrückten Pfefferkörner bestreuen. Auf die Fettpfanne legen und in den Ofen schieben. Bratzeit: 90 bis 120 Minuten

Elektroherd: 200 Grad Gasherd: Stufe 4

Während der Bratzeit etwas Wasser angießen und mit zerlassener Butter beträufeln. Ente auf einer Platte anrichten. Mit Salatblatt, Bratensaft,



# Indonesische Ente - Bebek Betulu

## Zutaten

1		Jungente, ca. 2 bis 2.5 kg
20		Schalotten oder notfalls
1		Entsprechende Menge Zwiebeln
6	Zehen	Knoblauch
3	Stängel	Zitronengras
6		Kerzennüsse
5	cm	Frischen Ingwer
8	cm	Frische Curcuma
8	cm	Frisches kencur, Notfalls Galgant
1	Teel.	Schwarze Pfefferkörner
5		Scharfe Chilies (z.B. Thailändische)
1	Teel.	Koriandersamen
1 1/2	Teel.	Salz
3	Essl.	Öl Bratfolie

## Zubereitung

Eigentlich sollte man das Rezept als 'balinesische Ente' bezeichnen, denn es ist für Bali typisch und wird auch von Touristen mit Begeisterung verzehrt. Die typisch balinesische Würzung mit einer Paste aus Wurzeln und Gewürzen ergibt ein sehr schmackhaftes, aber nicht scharfes Flügeltier.

Das Rezept stammt (mit Abwandlungen) aus Heinz v. Holzen, 'The Food of Bali', das es angeblich mittlerweile auch schon auf Deutsch gibt. Er schreibt vor, dass Ente in Bananenblätter gewickelt und zuerst (im Topf) gedämpft und dann (im Rohr) gebraten werden soll. Mein vereinfachtes Verfahren arbeitet mit einer Bratfolie.

Einige Zutaten werfen in Europa

Probleme auf: Kerzennüsse (indonesisch kemiri) lassen sich durch (mit fallender Authentizität) Makadamis, Cashews oder schlimmstenfalls Mandeln ersetzen. Kencur ist ein in Europa außerhalb der Niederlande kaum zu bekommender Wurzelstock man kann ihn durch Galgant ersetzen, ändert damit aber den Charakter des Gerichtes. Die frische Curcuma kann durch einen Teelöffel Curcumapulver ersetzt werden es lohnt sich aber, in ein paar thailändischen Märkte nach dem frischen Produkt nachzufragen.

1. Die ausgenommene Ente waschen und trockenwischen.

2. Alle weiteren Zutaten mit einem Mixer, einem Pürrierstab oder einer Kräutermühle zu einer feinen Paste vermahlen (Pfefferkörner und Koriander gegebenenfalls vorher in der Kaffeemühle mahlen).

3. Die Ente innen und außen mit der Paste bestreichen Reste der Paste in die Leibeshöhle füllen und Ente mit Holzspießen etc. verschließen.

4. Ente in Bratfolie wickeln und bei 180 Grad braten, bis das Fleisch von den Knochen fällt (ca. 1.5 bis 2 Stunden).

Dazu reicht man Reis und eine Auswahl indonesischer Gemüsespeisen.

# *Ingwer-Ente*

## **Zutaten**

1		Flugente küchenfertig
6		Blaue Feigen
1		Grapefruit, (süß)
50	Gramm	Ingwerknolle
2	Teel.	Honig
2	Teel.	Stärkemehl
1/4	Ltr.	Wasser
		Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Das Fruchtfleisch der Grapefruit in Würfel schneiden. 2/3 der Ingwerwurzel in feine Streifen schneiden, mit der Grapefruit und 2/3 der ganzen, gewaschenen Feigen vermengen mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ente waschen, mit Küchenpapier abtrocknen, innen und außen salzen und pfeffern, dann mit der Ingwer-Frucht-Mischung füllen. Ente dressieren, dazu die Keulen zusammenbinden und die Flügel auf dem Rücken zusammenstecken. Etwas Ingwer reiben oder zerdrücken, mit dem Honig mischen und die Ente damit einpinseln.

Die Ente auf die Brust in einen Bräter legen, Wasser dazu und etwa eine halbe Stunde im vorgeheizten Backofen bei 200 oC garen. Dann wenden und je nach Gewicht noch 45 Min. bis 1 Std. weiterbraten. Zwischendurch immer wieder mit Bratensatz und der Honig-Mischung beträufeln und bepinseln.

Die Ente aus dem Bräter nehmen, warmhalten. Soviel Fett wie möglich vom Bratensatz abschöpfen. Restlichen Sud mit Stärkemehl binden. Ente tranchieren, die restlichen Feigen pellen, in Scheiben schneiden und in der Sauce einmal aufkochen. Mit dem Fleisch und der Füllung anrichten.

# *Junge Ente mit Sherryäpfeln*

## **Zutaten**

- 1 klein. Ente ca. 800 g-1000g  
Oder Entenbrust und  
Entenkeulen
- 1 Tasse Wurzelgemüse  
Haselnussgroß  
Gewürfelt
- 1 Zwiebel haselnussgroß  
Gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Prise Piment
- 1/4 Ltr. Kräftigen Weißwein
- 1 Tasse Wasser
- 2 Äpfel (z.B. Goldparmäne)
- 125 ml Cream Sherry süßer Sherry
- 1 Essl. Braunen Rohrzucker
- 1 Essl. Apfelessig
- 1 Essl. Öl
- 1 Essl. Butter
- Etwas Mehlbutter  
Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Die Keulen von der Ente abtrennen und die Brust ablösen. Die Flügel abtrennen, kleinhacken und in einer Kasserole zusammen mit dem Wurzelgemüse, den Zwiebelwürfeln und der Knoblauchzehe in etwas Öl anbraten.

Die Entebrüste und -keulen mit Salz, Pfeffer und Piment würzen und in die Kasserole zu den Flügeln und dem Wurzelgemüse geben und von allen Seiten braun anbraten. Anschließend in den auf 180Grad vorgeheizten Ofen geben und 20 Minuten braten.

Während der Bratzeit die Ententeile mehrmals drehen und immer wieder mit Wasser ablöschen. Wer über eine Grillschlange im Ofen verfügt, gibt die Ententeile auf eine Anrichteplatte und grillt sie zum Schluss noch einige

Minuten, so dass sie eine krosse Haut bekommen.

Den in der Kasserole entstandenen Fond passieren, entfetten und mit etwas Mehlbutter binden. Die Äpfel schälen und in kirschgroße Würfel schneiden. Diese in Butter anbraten, den Zucker zugeben und karamelisieren lassen. Anschließend Essig, Weißwein, Sherry und Pfeffer zugeben. Das Ganze so lange reduzieren bis, die Äpfel von Sirup umgeben sind.

Die Entenbrüste und -keulen mit den Äpfeln und der Soße servieren. Als Beilage passen gut Kartoffelknödel.

# *Junge Enten mit Malaga-Sauce*

## *(Canetons a la D'albufera)*

### **Zutaten**

2		Junge Enten evt die Hälfte mehr Butter Salz
6		Trüffel Roher Schinken
375	ml	Malaga
1/2	Ltr.	Kalbfleisch-Essenz Sauce Espagnole

### **Zubereitung**

Die beinahe ausgewachsenen jungen Enten werden rein flammirt, ausgenommen, gewaschen und jede in fünf Theile nach der Regel verschnitten, nämlich die zwei Keulen, zwei Flügel und ein Mittelbruststück. Diese Entenstückchen werden in eine passende, gut schließende Kasserolle mit zerlassener frischer Butter eingerichtet, gesalzen, mit den Trüffeln in messerrückendicke Blätter und ebenso in gleicher Form und Größe geschnittenen rohen Schinkenstückchen belegt und so auf Kohlenfeuer langsam lichtbraun gedämpft, wo man nach und nach eine halbe Bouteille Malaga-Wein dazu gießt.

Wenn die Entenstückchen weich sind, werden sie mit der Gabel ausgehoben, die vorstehenden Knochen gleichmäßig abgestutzt, in eine andere Kasserolle mit den Trüffeln und Schinkenstückchen gelegt und zugedeckt warm gestellt. Die zurückgebliebene Essenz wird mit guter Kalbfleisch-Essenz aufgekocht, durch ein Haartuch geseiht, sehr rein entfettet, mit der nöthigen sauce espagnole untermengt und so auf dem Windofen, bis sich die Sauce dickfließend vom Löffel spinn, eingekocht.

Wenn dies erreicht ist, wird das allenfalls noch fehlende Salz dazu gegeben und nochmals durch ein Haartuch über die Enten gepresst, mit diesen über dem Feuer heiß gemacht, sodann in einer Ragout-Schüssel schön angerichtet und sogleich zu Tisch gegeben.

# *Junge Landente auf Glacierten Rübchen*

## **Zutaten**

1		Junge Landente (ca. 2 kg)
1	Teel.	Majoran
1		Apfel
1		Zwiebel
1	Zweig	Beifuß
500	Gramm	Teltower Rübchen
2	Essl.	Zucker
1	Essl.	Mehl
1/4	Ltr.	Gemüsebrühe
1	Essl.	Petersilie fein geschnitten
		Butter
		Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Die Ente waschen und danach 3 - 4 Stunden in Eiswasser legen. Dadurch wird sie nachher besonders knusprig. Den Hals und die Flügelspitzen entfernen und die Ente gut abtrocknen.

Die Ente innen und außen mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Den Apfel und die Zwiebel in zentimetergroße Stücke schneiden und zusammen mit dem Beifußzweig in die Ente geben.

Die Ente mit einem Holzspieß zustecken. Die Flügel und den Hals in einen Bräter legen und die Ente mit der Brust nach oben darauf. 1/4 Ltr. Wasser dazugeben und im Backofen bei 180 Grad ca. 70 Minuten goldbraun braten. Dabei öfters mit dem entstehenden Bratfond und Fett übergießen.

Die Ente aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Den Bratenfond mit Wasser oder Brühe auffüllen und einkochen lassen. Danach passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rübchen schälen, halbieren und im Wasser mit Salz und einer Prise Zucker fast weich- dünsten und in einem Sieb abtropfen lassen.

In einer Pfanne den Zucker leicht schmelzen lassen, Butter und Mehl hinzugeben und mit Gemüsebrühe ablöschen. Die Rübchen zugeben und fertig dünsten, dabei vorsichtig rühren. Mit Petersilie bestreuen. Die Ente tranchieren und mit dem Bratenfond und den Rübchen anrichten.

# *Junge Nantaiser Ente*

## **Zutaten**

1		Junge Nantaiser Ente von 2 Kg
1	kg	Junge Erbsen
6	groß.	Salatblätter
10	klein.	Zwiebeln (Perlzwiebeln)
1		Schöne Möhre
150	Gramm	In Würfel geschnittener Räucherspeck
125	Gramm	Butter
3	Essl.	Erdnussöl Salz Pfeffer
1		Kräuterbündel (Thymian, Lorbeerblatt, Estragon)
1	Stängel	Thymian
1		Lorbeerblatt
1	Stück	Zucker
1/4	Ltr.	Muscadet

## **Zubereitung**

Die junge Ente ausnehmen (oder ausnehmen lassen), und Leber, Herz und Magen aufheben, Sie sengen und sorgfältig von Federn befreien. Salzen. Das Äußere und Innere (das Sie mit einem Thymianstengel, einem Lorbeerblatt und 25 g Butter gefüllt haben) ausgiebig pfeffern. Die Ente binden. Sie in einem gusseisernen Schmortopf mit der restlichen Butter und dem Öl goldbraun braten. Sie aus dem Topf nehmen und warm stellen. Die jungen Erbsen, die in Scheiben geschnittene Karotte, die Räucherspeckwürfel, die Zwiebeln und die zurückbehaltenen Innereien in demselben Topf dünsten. Leicht salzen. Sobald die Zwiebeln anfangen, glasig zu werden, mit dem Muscadet auffüllen und die Salatblätter, das Stück Zucker und das Kräuterbündel zugeben. Die junge Ente wieder zu dem Gemüse in den Topf legen. Mit dem Gemüsesaft begießen. Bei großer Hitze zum Kochen bringen. Zudecken und 40 Minuten im vorgeheizten Backofen bei kleiner Hitze garen lassen. Sobald die Ente weich ist, sie auf eine Anrichteplatte legen. Den mit dem Gemüse im Topf verbliebenen Saft unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel damit das Gemüse nicht anbrennt - zum Einkochen bringen. Das Kräuterbündel entfernen, das Gemüse um die Ente gruppieren und auf einer vorgewärmten Platte servieren.

# *Junge Wildente im Speckmantel*

## **Zutaten**

2		Junge Wildenten
		Salz, Pfeffer
		Salbei
1	Teel.	Wacholderbeeren zerdrückt
1	Essl.	Zitronensaft
8	Scheiben	Geräucherter Speck dünn Geschnitten
150	Gramm	Butter
200	ml	Saure Sahne
700	ml	Fleischbrühe zum Aufgießen

## **Zubereitung**

Die vorbereitete Wildente innen und außen mit Salz, Salbei, Pfeffer, Wacholderbeeren und Zitronensaft einreiben, mit Speck umwickeln. Mit heißer Butter übergießen, im vorgeheizten Backrohr unter allmählicher Zugabe von Fleischbrühe unter öfterem Begießen eine gute Stunde bei 180 oC braten.

In der letzten Viertelstunde Sahne angießen, abschmecken, passieren. Speck von der Ente entfernen. Die Ente auf vorgewärmter Platte anrichten, mit Kartoffelpüree und Rotkohl servieren.

# *Junge Wildente im Speckmantel Gebraten*

## **Zutaten**

2		Junge Wildenten
		Salz, Pfeffer
		Salbei
1	Teel.	Wacholderbeeren zerdrückt
1	Essl.	Zitronensaft
8	Scheiben	Geräucherter Speck (dünn)
150	Gramm	Butter
200	ml	Saure Sahne
1/2	Ltr.	Fleischbrühe zum Aufgießen

## **Zubereitung**

Die vorbereitete Wildente innen und außen mit Salz, Salbei Pfeffer, Wacholderbeeren und Zitronensaft einreiben und mit Speck umwickeln. Mit heißer Butter übergießen und im vorgeheizten Backrohr unter allmählicher Zugabe von Fleischbrühe unter öfterem Begießen eine gute Stunde bei 180 Grad braten.

In der letzten Viertelstunde die Sahne angießen, abschmecken und passieren.

Den Speck von der Ente entfernen.

Die Ente auf vorgewärmter Platte anrichten und mit Kartoffelpüree und Rotkohl servieren.

Sauce extra geben!



# *Kandierte Ente mit Thai-Spargel*

## **Zutaten**

		Currypulver
150	Gramm	Entenbrust
		Honig
1		Knoblauchzehe
1/2	Dose	Kokosmilch
1/2		Mango
1		Minzblatt
		Öl
		Pfeffer
		Rotweinessig
		Salz
1	Bund	Thai-Spargel
1		Zitrone
4		Mini-Zucchini
		Zucker, braun

## **Zubereitung**

Zubereitung: Die Entenbrust salzen, pfeffern und in heißem Öl beidseitig anbraten. Zitronenscheiben und braunen Zucker dazugeben, mit Honig, Rotweinessig, Salz und Pfeffer würzen und im Ofen weitergaren lassen.

Den Thai-Spargel durchschneiden und im Wok mit Öl, einer ungeschälten Knoblauchzehe, klein geschnittenen Zucchinischeiben, Salz, Pfeffer, Kokosmilch und Curry garen. Später einen Teil der geschälten Mango in Streifen schneiden und dazugeben.

Das Spargelgemüse auf einem flachen Teller anrichten. Die Entenbrust aufschneiden, auf den Spargel legen, mit der Bratensauce nappieren und mit einem Minzblatt garnieren.

# *Kanton-Ente*

## **Zutaten**

- 1 Bratfertige Ente 2 kg
  - 2 Essl. Honig
  - 300 ml Heißes Wasser
  - 1 3/4 Ltr. Kochendes Wasser
  - 12 Frühlingszwiebeln nur Weiße Teile
  - 1 groß. Salatgurke in feine Streichholzgroße Streifen geschnitten
  - Hoisin-Sauce oder Süße Bohnensauce
  - 30 Mandarin Pfannkuchen siehe Rezept
- 

## VARIANTE

- 4 Teel. Salz
- 4 Teel. Zucker
- 1 1/2 Teel. Fünfgewürzpulver
- 2 Teel. Mei-Keilu-Wein oder Gin

## **Zubereitung**

Den Honig mit dem heißen Wasser mischen und warm stellen.

Die Ente in einem Durchschlag legen. Mit dem kochenden Wasser auf allen Seiten abbrühen, dann trockentupfen und in eine große Schüssel legen.

Die Honigmischung wiederholt über die Ente gießen (einschließlich Hals und Flügel) und mit einem Pinsel verstreichen. Die Ente muss völlig mit der Honigmischung getränkt sein.

Die Ente 10.24 Stunden an einem luftigen, kühlen Platz aufhängen, bis die Haut völlig trocken ist. Die Haut NICHT einstechen oder verletzen!!

Die Ente mit der Brustseite nach oben auf einen Rost legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 20 Minuten rösten. (Das Tropfblech mit etwas heißem Wasser in den Backofen einschieben, um abtropfendes Fett zu sammeln.) Die Haut wird dann goldbraun sein. Die Ente umdrehen und weitere 25-30 Minuten rösten, dann mit der Brust nach oben noch einmal 20 Minuten rösten. Wenn die Haut zu dunkel wird, die

Hitze auf 170 Grad reduzieren ist sie zu hell, auf 190 Grad erhöhen. Beim Wenden achtgeben, dass die Haut nicht verletzt wird. Die Ente herausnehmen und auf dem Rost ein wenig ankühlen lassen, bevor man sie zum Anrichten aufschneidet.

Während die Ente geröstet wird, die Frühlingszwiebeln erst in 5cm lange Stücke und dann längs in Streifen schneiden. Die Gurken und die Frühlingszwiebeln auf zwei Platten anrichten.

Für jede Person 2 tb Hoisin-Sauce in Schälchen anrichten.

Die Mandarin-Pfannkuchen 10 Minuten dämpfen und auf vorgewärmten Platten anrichten.

Bevor Ihr die Ente aufschneidet, die Flüssigkeit im Innern in ein Schüsselchen laufen lassen und für andere Zwecke aufbewahren. Die knusprige Haut der Ente in mundgerechte Stücke flach wegschneiden, dann das zarte Fleisch in gleicher Weise in Scheiben schneiden. Auf vorgewärmte Platten anrichten.

Zum Essen legt man sich einen Pfannkuchen auf einen Teller, bestreicht ihn mit etwas Hoisin-Sauce, dann legt man ein Stückchen Haut oder Fleisch oder beides darauf, dazu ein Stückchen Gurke oder Frühlingszwiebeln, rollt den Pfannkuchen ein und isst ihn mit der Hand

VARIANTE: Geröstete Kanton-Ente

Zunächst die ersten vier Schritte wie oben beschrieben (das Lufttrocknen kann auf 6-10 Stunden reduziert werden). Dann mischt man eine Marinade aus: Salz, Zucker, Fünfgewürzpulver, Mei-Keilu-Wein oder Gin und reibt die Ente innen und außen sorgfältig ein. Dann wird sie wie die Peking-Ente geröstet. Man reicht dunkle Sojasauce als Dip.

Die in den traditionsreichen Pekinger-Restaurants verwendeten Enten werden extra für dieses Gericht gezüchtet und gemästet und in einem speziell dafür konstruierten Ofen geröstet. Eine Peking-Ente kann aber auch nach diesem Rezept auf relativ einfache Weise und mit gutem Resultat zubereitet werden. Die Ente mit der knusprigen dunkelroten Haut wird innen zart und saftig. Nach alter Tradition wurde früher nur die knusprige Haut mit den Pfannkuchen serviert, während das Fleisch mit den Bohnensprossen nochmals pfannengebraten und als weiteres Gericht nach der Haut gereicht wurde. Oft wurde aus dem Fleisch auch eine Suppe bereitet. Heute wird neben der Haut meist auch das zarte Fleisch serviert.

# *Kartoffelbrot und Entenrillette für Jeden Partytisch*

## **Zutaten**

---

FÜR DAS BROT	
1	Würfel Hefe
200	ml Lauwarmes Wasser
250	Gramm Pellkartoffeln
375	Gramm Mehl
1	Teel. Meersalz, jodiertes
5	Essl. Distelöl
	Öl für die Form

---

FÜR DAS RILLETTE	
700	Gramm Entenbrustfilet
100	Gramm Schmalz
150	ml Trockener Weißwein
1	Teel. Grob geschroteter Pfeffer
4	Zweige Thymian anpassen
1	Lorbeerblatt
1	Teel. Jodiertes Meersalz

## **Zubereitung**

Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Pellkartoffeln durch eine Presse drücken (die Schale bleibt darin zurück). Aufgelöste Hefe, Kartoffeln, Mehl, Meersalz und Distelöl mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten und zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Inzwischen die Entenbrust waschen, trockentupfen und kleinschneiden. In Schmalz das Fleisch anbraten, mit Wein ablöschen und Pfeffer zufügen. Thymian waschen und bis auf einen Zweig die Blättchen von den Stielen zupfen. Thymian und Lorbeerblatt in den Topf geben und zugedeckt etwa 150 Minuten schmoren lassen. Dabei gelegentlich umrühren, damit das Fleisch zerfällt.

Ein feuerfestes ovales hochbordiges Förmchen außen rundherum einfetten. Teig durchkneten. Teigmasse halbieren und zu zwei lange Rollen formen. Teigrollen miteinander wie eine Kordel verdrehen und um das gefettete Töpfchen legen. Beides auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200oC/ Umluft: 180oC/Gas: Stufe 3) etwa 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.

In das Töpfchen das Entenrillette füllen und mit dem übrigen Thymianzweig garnieren.

# *Kartoffeleintopf mit Gepökelter Entenbrust*

## **Zutaten**

600	Gramm	Suppengrün
200	Gramm	Zwiebeln
3		Gepökelte Barbarie Entenbrüste (a. 500 g beim Metzger Vorbestellen)
10		Wacholderbeeren (leicht Zerdrückt)
300	Gramm	Schneidebohnen
1 1/4	kg	Festkochende Kartoffeln
200	Gramm	Gemischtes Backobst
2	Bund	Schnittlauch Salz Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## **Zubereitung**

1. Das Suppengrün putzen, die Zwiebeln pellen, beides grob würfeln und in einem großen Topf mit 2, 75 l Wasser zum Kochen bringen. Die Entenbrüste kalt abwaschen, trockentupfen und mit dem Wacholder in den kochenden Gemüsefond geben. Bei milder Hitze 1 Stunde, 30 Minuten leise kochen lassen.
2. Inzwischen die Bohnen putzen und in 1/2 cm dicke Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen, in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden und in kaltes Wasser legen. Das Backobst in mundgerechte Stücke, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
3. Die Entenbrüste nach Ende der Garzeit aus der Brühe nehmen, in Alufolie wickeln und warm stellen. 2 l Brühe durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen und zum Kochen bringen. Die Bohnen hineingeben und 15 Minuten darin garen, nach 5 Minuten die abgetropften Kartoffeln zugeben.
4. Den Eintopf eventuell salzen und mit reichlich grob gemahlenem Pfeffer würzen. Das Backobst zugeben. Von der Entenbrust nach Belieben die Fettschicht entfernen und das Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Entenbrust und Schnittlauch in den Eintopf geben und servieren.

# *Kartoffelrösti mit Geräucherter Entenbrust und Rucolasalat*

## **Zutaten**

400	Gramm	Kartoffeln, festkochend
30	Gramm	Butterschmalz
		Salz, Pfeffer
1	Essl.	Butter
1		Geräucherte Entenbrust

---

### SALAT

500	Gramm	Rucolasalat
100	ml	Olivenöl mit Zitrone
1		Knoblauchzehe, in kleine Würfel geschnitten
2	Essl.	Petersilie, gehackt
2	Essl.	Schalotten, in kleine Würfel geschnitten
		Balsamico aus der Sprühflasche
		Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Die Kartoffeln waschen, schälen und mit Hilfe einer Gemüseschneidemaschine in feine Streifen schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelstreifen hineingeben und von beiden Seiten goldgelb braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn das Rösti fertig ist, die Butter begeben. Das Rösti aus der Pfanne nehmen und mit der in dünne Streifen geschnittenen Entenbrust belegen. Eventuell mit Creme fraiche garnieren.

Rucolasalat: Den Rucola waschen, trockenschleudern und abtropfen lassen. Für die Vinaigrette alle Zutaten gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat mit der Vinaigrette marinieren, anrichten und mit dem Essig besprühen.

# *Kartoffelcarpaccio mit Spinat und Warmem Entenleberkuchen*

## **Zutaten**

8	mittl.	Festkochende Kartoffeln
		Muskat
100	Gramm	Süßrahmbutter
500	Gramm	Junger Spinat
30	Gramm	Butter
		Salz, Muskat
125	Gramm	Entenleber
1		Ei
170	ml	Crème double (oder Sahne)
1/2		Knoblauchzehe
		Salz, Pfeffer, Muskat
1/2	Bund	Kerbel

## **Zubereitung**

Kartoffeln schälen und - am besten auf einem Gurkenhobel - in hauchdünne Scheiben hobeln. Kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, in eiskaltem Wasser abschrecken, auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Mit Salz und Muskat würzen.

Vier große Teller mit etwas Butter bestreichen und die Kartoffeln dachziegelartig von außen nach innen darauf auslegen. Den Spinat sekundenlang in kochendem Salzwasser blanchieren. Auf einem Sieb abtropfen lassen, gut auspressen. In heißer Butter kurz durchschwenken, mit Salz und Muskat würzen. Den Grill vorheizen.

Die Entenleber in der Moulinette zerkleinern und durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen. Ei und Crème double unterrühren und mit etwas zerriebenem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 4 Auflaufförmchen einbuttern und die Masse einfüllen. In eine Form mit heißem Wasser stellen und im Backofen bei 160°C ca. 30 Minuten garen.

Die Kartoffelscheiben auf dem Teller unter den heißen Grill stellen und goldgelb überbacken.

Den Spinat in die Mitte geben. Die Entenleberkuchen aus der Form stürzen und auf den Spinat aufsetzen. Mit Kerbelblättern den Teller garnieren.

# *Klebreis mit Gebratener Entenbrust*

## **Zutaten**

125	Gramm	Klebreis (Asienladen)
		Salz
1		Entenbrust (etwa 350 g)
40	Gramm	Stück frischer Ingwer
2	groß.	Möhren
1	Essl.	Öl
2	Essl.	Sojasosse
1	Essl.	Geröstetes Sesamöl
1	Teel.	Zucker

## **Zubereitung**

Den Reis auf einem Sieb abspülen, bis das Wasser klar bleibt. In gut einem Viertelliter Salzwasser zehn Minuten kochen. Die Entenbrust abspülen und die Hautseite mit einem scharfen Messer mehrmals kreuzweise einschneiden. Ingwer und Möhren schälen und in feine Stifte schneiden. Die Entenbrust in einem Wok oder einer großen Pfanne ohne Öl zunächst auf der Hautseite etwa acht Minuten braun braten und salzen. Das Fleisch wenden und nochmals fünf Minuten braten und salzen.

Herausnehmen und in Alufolie verpackt warm stellen. Falls aus der Entenbrust nicht genug Fett ausgebraten ist, einen Esslöffel Öl in die Pfanne oder den Wok geben und die Ingwer und Möhrenstifte darin braun anbraten. Entenbrust Sojasosse, Sesamöl und Zucker zum Gemüse in die Pfanne geben erhitzen und zusammen mit dem Reis anrichten.



# ***Knoblauchente***

## **Zutaten**

- 1 Ente (ca. 2 kg)
- 1 Teel. Getrockneten Majoran
- Salz
- Pfeffer
- 1 klein. Zwiebel
- 10 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2 Essl. Griffiges Mehl
- 125 ml Bouillon (Würfelsuppe)
- 2 Essl. Weinbrand
- 10 Knoblauchzehen
- 50 Gramm Butter

## **Zubereitung**

Ente ausnehmen, waschen und mit Küchenkrepp abtrocknen. In acht Stücke teilen und mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Fleischstücke - zuerst mit der Hautseite - in einer heißen Pfanne ohne Fett auf allen Seiten anbraten. Halbe Menge des ausgelassenen Fettes abseihen und die Ente im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 180°C etwa 20 Minuten braten.

Zwiebel schälen, kleinwürfelig schneiden, mit dem Knoblauch in den Bratensaft geben und weitere 20 Minuten braten. Fleisch öfter mit Bratensaft übergießen. Entenstücke herausnehmen und warm stellen. Noch etwas Fett vom Saft abschöpfen, Mehl in den Bratrückstand einrühren, mit Bouillon aufgießen, Weinbrand beifügen und die Sauce bei geringer Hitze aufkochen lassen passieren.

Knoblauch schälen, in dünne Scheiben schneiden und in Fett anrösten. Entenstücke mit Sauce übergießen und mit Knoblauchscheiben bestreuen.

Dazu passend: mitgebratene Erdäpfel.

# *Knusperente Glasiert mit Honig*

## **Zutaten**

		Basilikum
		Butter
1		Chili, grün
		Currypulver
1		Entenbrust
1	Becher	Frischkäse
		Honig
		Olivenöl
1		Paprika, rot
		Pfeffer
		Rotwein
		Sahne
		Salz
		Schnittlauch
1	Knolle	Sellerie
1	Schale	Französische Wiespilze

## **Zubereitung**

Zubereitung: Die Entenbrust würzen, zuerst auf der Hautseite in Olivenöl scharf anbraten, mit reichlich Honig überziehen, mit Rotwein ablöschen und im Ofen ziehen lassen.

Den Frischkäse mit Sahne und Butterflocken einkochen, die Hälfte des geraspelten Sellerie dazugeben und würzen. Die geputzten Pilze vierteln, in Olivenöl anschwitzen, würzen, die fein geschnittene Paprikaschote und den übrigen geraspelten Sellerie dazugeben, mit den Chili-Julienne, gehacktem Schnittlauch, Currypulver, Salz und Pfeffer nachschmecken und mit der Sellerie-Frischkäse-Creme verrühren.

Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern und Schnittlauchhalmen garnieren.

# *Knusprig Gebratene Ente mit Gefüllten Polentaknödeln und Rahmkohl*

## **Zutaten**

1 Ente (ca. 2200 g)  
Salz, Pfeffer

---

### EINLAGEGEMÜSE FÜR DIE SAUCE

1/2 Essl. Petersilie (fein gehackt)  
50 Gramm Karotten (geschält und in  
Würfel geschnitten)  
50 Gramm Knollensellerie (geschält  
und in Würfel  
Geschnitten)  
50 Gramm Stangensellerie (geschält  
und in Würfel  
Geschnitten)

---

### MARINADE

1 Essl. Sojasauce  
1/2  
1/2 Essl. Honig  
20 Gramm Ingwer (in dünne Scheiben  
geschnitten)  
3 Schwarze Pfefferkörner  
1 Orange den Saft

---

### SCHMORGEMÜSE

1 Ltr. Hühnersuppe  
100 Gramm Karotten (geschält und in  
Würfel geschnitten)  
100 Gramm Knollensellerie (geschält  
und in Würfel  
Geschnitten)  
100 Gramm Lauch (geschält und in  
Würfel geschnitten)  
250 ml Rotwein  
100 Gramm Stangensellerie (geschält  
und in Würfel

Geschnitten)  
20 Gramm Tomatenmark  
2 Essl. Öl

### **Zubereitung**

1. Für die Marinade alle Zutaten vermischen, in ein verschließbares Gefäß geben und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag durch ein Sieb passieren.
2. Flügelspitzen, Hals und Innereien der Ente entfernen und für die Sauce beiseite stellen. Die Ente leicht salzen und pfeffern, mit der Marinade einpinseln und diese ca. 1 Stunde einziehen lassen.
3. Entenabschnitte in Öl braun rösten, Schmorgemüse und Tomatenmark dazugeben, nochmals kurz rösten und mit Wein und Hühnersuppe aufgießen. In ein tiefes Blech geben, die Ente darauf setzen und im vorgeheizten Rohr bei 160 °C ca. 1 Stunde braten. Danach die Ente auf ein Gitter legen und weitere 30 Minuten knusprig braten.
4. Inzwischen die Sauce entfetten und durch ein feines Sieb passieren. Das Einlagegemüse darin weich dünsten, kurz vor dem Servieren mit Petersilie verfeinern. Die Ente zerteilen, mit der Sauce, dem Kohlgemüse und den Polentaknödeln servieren.

# *Knusprige Ente 'Basmati & Thai'*

## **Zutaten**

500	Gramm	Entenbrust
1		Knoblauchzehe
1	Essl.	Honig
3	Essl.	Sojasosse
		Chilipulver
150	Gramm	Erbsen TK
1	Bund	Frühlingsswiebeln
400	Gramm	Chinakohl
2	Essl.	Öl
250	Gramm	Basmati & Thai Reis
2	Essl.	Erdnüsse
350	Gramm	Fix für Fleischpfanne

## **Zubereitung**

Knoblauch mit Honig, Sojasosse, Chilipulver verrühren. Entenbrust damit einreiben.

Erbsen auftauen. Angebratene Entenbrust (in Alu) bei 150 Grad im Ofen 15 Minuten garen.

Reis zubereiten. Gemüse und Erdnüsse anbraten. Fix für Fleischpfanne unterrühren.

Entenbrust in Scheiben schneiden, anrichten.

# *Knusprige Ente auf Rahm-Linsen*

## **Zutaten**

2	mittl.	Zwiebeln
2		Entenkeulen (à ca. 375 g)
1		Entenbrust (à ca. 400 g)
6-8		Schwarze Pfefferkörner
1-2		Lorbeerblätter
		Salz, Pfeffer
	Etwas	Zucker
1	Bund	Suppengrün
2	Essl.	(und etwas) Öl
250	Gramm	Getrocknete Teller-Linsen
1	Essl.	Hühnerbrühe (Instant)
1	Bund	Petersilie
2	Essl.	Senf (z.B. Dijon-Senf)
150	Gramm	Crème fraîche

## **Zubereitung**

1. Zwiebeln schälen, 1 vierteln. Keulen waschen. Mit Zwiebelvierteln, Pfefferkörnern, Lorbeer und Salz mit heißem Wasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt 40-45 Minuten garen.

2. Suppengrün putzen bzw. schälen, waschen, in Streifen schneiden. 1 Zwiebel würfeln. In 2 EL heißem Öl andünsten. Linsen abspülen. Mit Hälfte Suppengrün zufügen, andünsten. Mit 3/4 l Wasser ablöschen. Aufkochen und Brühe einrühren. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 45 Minuten garen. Nach ca. 30 Minuten Rest Suppengrün und ca. 1/8 l Entenbrühe zufügen, zu Ende garen.

3. Entenbrust waschen. Keulen aus der Brühe nehmen. Alle Ententeile trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einer geölten Fettpfanne im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C, Umluft: 175°C, Gas: Stufe 3) ca. 45 Minuten knusprig braten.

4. Petersilie waschen und, bis auf einen Rest für die Garnitur, hacken. Linsen mit Salz, Pfeffer, Zucker und Senf abschmecken. Mit Crème fraîche verfeinern. Ententeile darauf anrichten. Mit Petersilie bestreuen und garnieren.

Dazu passen Salzkartoffeln.

# *Knusprige Ente mit Tamarindensauce*

## **Zutaten**

500	Gramm	Entenbrustfleisch mit Haut	<b>Zubereitung</b>
2		Knoblauchzehen, eingelegt (Glas)	
1		Frühlingszwiebel	Das Entenfleisch waschen, trockentupfen und in feine Scheiben schneiden.
1	groß.	Tomate	
5		Chilischoten, getrocknet	Den eingelegten Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel
4		Knoblauchzehen	waschen, putzen und in etwa 4 cm lange Streifen schneiden. Die Tomate
2		Korianderzweige mit Wurzeln	waschen. Stielansatz entfernen und in kleine Würfel schneiden.
6	Scheiben	Ingwerwurzel, fein Geschnitten	
		Salz	Die Chilischoten trocken im Wok rösten. Herausnehmen und beiseite stellen.
10	Essl.	Pflanzenöl	
1	Essl.	Austernsauce	
3	Essl.	Tamarindenmus	Die Knoblauchzehen schälen, mit einem breiten Messer flachdrücken und in
2	Essl.	Palmzucker	kleine Würfel schneiden. Die
1	Essl.	Stärkemehl	Korianderzweige waschen, die Wurzel
4	Essl.	Weizenmehl	abschneiden. Die Blättchen abzupfen und grob zerkleinern.
1	Teel.	Pfeffer frisch gemahlen	

Korianderwurzel, frischen Knoblauch, die Hälfte des Ingwers und Salz im Mörser zerstoßen. Entenfleisch mit der Mischung einreiben und etwa 40 Minuten marinieren.

Restlichen Ingwer fein hacken. Mit den Tomaten, dem eingelegten Knoblauch und 1/5 des Öls im Wok kurz erhitzen. Austernsauce, Tamarindenmus und Palmzucker dazugeben. Das Stärkemehl mit etwas kaltem Wasser verrühren und untermischen. Kurz kochen lassen, dann aus dem Wok abgießen und beiseite stellen.

Mehl mit Salz und gemahlenem Pfeffer vermischen und das Entenfleisch darin wenden. Das restliche Öl im Wok erhitzen und das Fleisch darin etwa 4-8 Minuten braten. Aus dem Wok nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Entenfleisch auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Sauce nochmal erhitzen und Frühlingszwiebel, Korianderblättchen und die gerösteten Chilischoten dazugeben. Über das Entenfleisch gießen und sofort servieren.

# *Knusprige Honigente*

## **Zutaten**

1		Bratfertige Ente (ca. 2 kg)
1		Zwiebel
3	Stangen	Staudensellerie
2		Säuerliche Apfel
1	Essl.	Butter
60	Gramm	Paniermehl
1	Prise	Zimt
		Schwarzer Pfeffer
		Salz
1	Teel.	Abgerieb. Zitronenschale
125	ml	Cidre
2	Essl.	Honig

## **Zubereitung**

Zwiebel fein würfeln, Selleriestangen klein schneiden, Äpfel in Spalten schneiden und alles in Butter anbraten. Von der Kochstelle nehmen und Paniermehl, Gewürze und Cidre hinzufügen.

Ente innen mit Salz und Pfeffer einreiben und mit dem Gemüse füllen. Öffnung mit Küchengarn zunähen und die Keulen mehrmals einstechen. Rost mit der Ente auf die gewässerte Fettpfanne legen. Bei 200°C ca. 90 Min. braten. 15 Min. vor Ende der Bratzeit die Ente mit in 1 EL heißem Wasser gelösten Honig bestreichen.

Als Beilage schmecken Rotkohl oder Rosenkohl mit Salzkartoffeln.



# *Koriander Ente*

## **Zutaten**

1	Ente ca. 2 kg
2	Essl. Korianderkörner
3	Essl. Sojasauce salzig
1/2	Teel. Salz
2	Teel. Zucker
2	Bund Frühlingszwiebeln
3	Scheiben Ingwerwurzel

## **Zubereitung**

Ente waschen, abtrocknen, in 20 - 30 Stücke tranchieren. Rückgrat, Bürzel und Flügelspitzen nicht mitverwenden. Partienweise in der Friteuse goldbraun fritieren. Dann herausheben und abtropfen lassen. Korianderkörner im Mörser zerstoßen. Mit Sojasauce, Salz, Zucker Und 1/4 Liter Wasser verrühren und in einem schweren Kochtopf heiß Werden lassen. Entenstücke in die Koriandermischung legen und zum Kochen bringen. Zugedeckt auf kleiner Flamme 75 Minuten garen, dabei Öfter umrühren, evtl. heißes Wasser zugeben. Inzwischen den hellgrünen Teil der Frühlingszwiebeln waschen und Schräg zerteilen. Ingwer schälen und fein hacken. Entenfleisch aus Dem Topf heben und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Frühlingszwiebeln und Ingwer in der eingekochten Sauce etwa 1 min. Bei großes Hitze garen, alles über das Fleisch gießen, servieren. Dazu : Reis, sowie grüner Salat mit filetierten Orangenscheiben

# *Krossgebratene Landente mit Orangen-Thymian-Sauce, Spitzkohltörtchen und Püree von Blauen Kartoffeln*

## Zutaten

---

	FÜR DIE ENTE
1	Ente von ca. 1500 g
2	Orangen, gewürfelt
2	Äpfel (Elstar), gewürfelt
4-6	Schalotten, gewürfelt
1	Zweig Beifuß
2	Zweige Thymian

---

	FÜR DIE SAUCE
	Hals, Flügel, Magen der Ente
	Öl
100	Gramm Möhren, gewürfelt
100	Gramm Zwiebeln, gewürfelt
100	Gramm Sellerie, gewürfelt
1	Essl. Tomatenmark
1/4	Ltr. Rotwein
4	Zweige Thymian
2	Orangen, Saft

---

	FÜR DAS PÜREE
1	kg Blaue Kartoffeln
150	ml Sahne
50	Gramm Butter
	Etwas Geriebene Muskatnuss

---

	FÜR DEN SPITZKOHL
2	Essl. Butter
4	Schalotten, gewürfelt

1 groß. Spitzkohl  
2 Eigelb  
100 ml Sahne  
3 Essl. Weißwein  
Muskat

---

AUSSERDEM  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

---

ZUR DEKORATION  
Orangenfilets  
Thymianzweige

## **Zubereitung**

Die Ente säubern, innen und außen salzen und pfeffern. Mit gewürfelten Orangen, Äpfeln, Schalotten sowie Beifuß und Thymian füllen. Die Ente zusammen mit einer Tasse Wasser in eine Pfanne geben. 90 Minuten im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen goldbraun braten.

Unterdessen Hals, Flügel und Magen der Ente in etwas Öl kräftig anbraten, Möhren, Zwiebel und Sellerie hinzufügen und mit anrösten, Tomatenmark hineinrühren und mit dem Rotwein ablöschen. Alles mit Thymianzweigen 20 Minuten kräftig kochen, dann durch ein Sieb passieren, Orangensaft hinzugeben und weiter einkochen (reduzieren). Jetzt salzen und pfeffern.

Die blauen Kartoffeln in der Schale gar kochen, dann pellen und durchpressen. Sahne aufkochen und unter das Püree rühren. Mit Salz und Muskat würzen und kalte Butterwürfel mit dem Schneebesen darunter heben.

Den Spitzkohl säubern. In feine Streifen schneiden. Butter in einem Topf auslassen und Schalottenwürfel darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, die Spitzkohlstreifen hinzufügen und alles 5 Minuten dünsten. Mit geschlagener Sahne und 2 verquirlten Eigelben abbinden. Mit Muskat und Salz abschmecken.

Anrichten: Spitzkohl in einer Tasse zu einem Törtchen formen und auf den Teller stürzen. Aus dem Spritzbeutel daneben das blaue Püree anrichten. Dazu entweder eine Entenkeule oder eine fächerig geschnittene Entenbrust legen. Das Fleisch mit der Sauce nappieren. Nach Geschmack mit Orangenfilets und Thymian dekorieren.

# *Lack-Ente*

## **Zutaten**

- 2 Entenbrüste mit Knochen
- 1 Ltr. Geflügelfond
- 1 Essl. Gewürzmischung (5-Spices)
- 5 Essl. Honig
- 1 Essl. Reisessig

## **Zubereitung**

Geflügelfond mit Gewürzmischung (5-Spices) aufkochen und die Entenbrust mit Knochen darin 5 bis 7 Minuten blanchieren. Dann die Entenbrust in der Pfanne kurz anbraten und danach für 1 Stunde bei 180 Grad in den Backofen. Danach die Entenbrust mit einer bis 6% mehr Mischung aus Honig und 1/5 Reisessig bestreichen und unter dem Grill Gratieren.

# Landente mit Gefültem Wirsing

## Zutaten

		ENTE	Zubereitung	
1		Junge Landente (ca. 2 kg)	Die Ente waschen und danach 3-4 Stunden in Eiswasser legen. Dadurch wird sie später sehr knusprig. Hals und Flügelspitzen entfernen und die Ente gut abtrocknen. Innen und außen mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Apfel und Zwiebel in 1 cm große Würfel schneiden und zusammen mit dem Zweig Beifuß in die Ente füllen. Mit einem Zahnstocher die Füllöffnung verschließen. Die Flügel und den Hals in einen Bräter legen, die Ente mit der Brust nach oben darauf legen. Ca. 1/4 l Wasser angießen und im 170 Grad heißen Backofen ca. 70 Minuten garen. Dabei immer mit dem entstehenden Bratfond und ausgelaufenen Fett übergießen. Wenn die Ente gar ist, aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Den Bratenfond mit etwas Wasser oder Brühe auffüllen und einkochen, anschließend passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.	
1	Teel.	Majoran		
1		Apfel		
1		Zwiebel		
1	Zweig	Beifuß		
		Salz, Pfeffer		
		Zahnstocher		
		WIRSINGBÄLLCHEN		
1/2	Kopf	Wirsing		
50	Gramm	Frühstücksspeck		
1		Zwiebel, fein geschnitten		
150	Gramm	Champignons, fein geschnitten		
100	ml	Sahne		
		Salz, Pfeffer		
		Rosmarin		
		Butter		

Vom Wirsing alle Blätter einzeln lösen, den inneren festen Kern in feine Streifen schneiden. Die Blätter in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Den Speck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten, Wirsingstreifen, Zwiebel und Pilze zugeben, anbraten und mit Sahne auffüllen. Alles mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und die Sahne einkochen.

Die Wirsingblätter einzeln auf einem Küchentuch auslegen und jeweils ca. 2 EL der Wirsing-Pilz-Masse daraufgeben. Mit Hilfe des Tuches zu kleinen Bällchen drehen. Diese in eine gefettete Auflaufform setzen, einige Butterflocken obenauf geben und im 160 Grad heißen Ofen ca. 10 Minuten garen.

Die Ente tranchieren, anrichten, mit der Sauce und den Wirsingbällchen servieren.

# *Langsam Geröstete Ente mit Orangen-Sherry Sauce*

## **Zutaten**

- 450 Gramm Zwiebeln, geschält und grob gehackt
- 125 Gramm Butter, geschmolzen
- 2 kg Ente, gewaschen und abgetrocknet
- 1/4 Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 2 groß. Rosmarinzwige
- 500 ml Orangensaft, frisch gepresst
- 250 ml Sherry, trocken
- 125 ml Soja-Sauce
- 2 mittl. Möhren, geschält und in Julienne geschnitten
- 120 Gramm Rosé-Champignons, in dünnen Scheiben
- 2 Essl. Butter
- 200 Gramm Gerösteter roter Paprika (Antipasti), in Streifen geschnitten
- 2 Schnittlauchhalme in 2,5 cm große Stücke
- Geschnitten
- Bratkartoffeln (alt. Nudeln, Pommes frites, Kartoffelchips)

## **Zubereitung**

1. Ofen auf 260 Grad vorheizen. Zwiebeln mit der geschmolzenen Butter vermengen. Ente innen und außen mit Pfeffer und Salz einreiben, die Rosmarinzwige ins Innere stecken und anschließend die Ente mit der Zwiebel-Buttermischung fest füllen.
2. Ente in einen Bräter legen und 10 min auf 260 Grad anrösten, Ofen auf 150 Grad stellen, Bräter locker mit Folie abdecken und die Ente 4 1/2 Stunden braten lassen, dabei alle Stunde das Fett abschöpfen.
3. Anschließend den Bratensatz vorsichtig mit einer Kelle entfetten, Orangensaft,

Sherry und Soja-Sauce eingießen. Bräter wieder in den Ofen schieben und die Ente weitere 30 min ohne Folie braten lassen. Ente auf ein Tranchierbrett legen und leicht abkühlen lassen. Bratensud (sollte ca. 1 Liter sein) in einen Topf abseihen, entfetten und auf mittlerer Hitze aufkochen. Möhrenjulienne hineingeben weiterköcheln lassen und die Sauce auf 375 ml reduzieren. Nochmals abseihen und beiseite stellen. Im Saucenpfopf die Pilze in 2 Essl. Butter sautieren, bis sie Farbe annehmen. Paprikastreifen dazugeben und kurz sautieren, mit der reduzierten Sauce ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf ganz kleiner Flamme warmhalten.

4. Zwiebelmischung und Rosmarin aus der Ente holen und entfernen. Ente entbeinen, Haut abziehen und Fleisch in gefällige Stücke schneiden. Die Haut plan auf einem Backblech auslegen und 5-10 min im Ofen auf 210 Grad blasig/knusprig backen. Temperatur auf 90 Grad verringern, Entenfleisch mit in den Ofen schieben, um es bis zum Verzehr warmzuhalten.

5. Teller mit einem Saucenspiegel versehen. Bratkartoffeln (oder Nudeln, Pommes Frites, oder ungesalzene Kartoffelchips) darauf geben und mit einer großzügigen Menge Entenfleisch überhäufen. Mit der Knusperhaut, Pilze, Paprikastreifen und Schnittlauch ausgarnieren.

# *Lasagne von Entenbrust mit Gefülltem Wirsing und Rotwein- Schalotte*

## **Zutaten**

4 Portionen Entenbrust à 150  
g  
2 groß. Festkochende  
Kartoffeln

---

### GEFÜLLTER WIRSING

4 Blätter Wirsing  
400 Gramm Mehligkochende Kartoffeln  
50 Gramm Butter  
125 ml Sahne

---

### ROTWEIN SCHALOTTEN

2 Essl. Zucker  
250 Gramm Schalotten  
313 ml Rotwein

---

### AUSSERDEM

1 Bund Frischer Thymian  
1 Essl. Speisestärke  
Fett zum Braten  
Salz  
Pfeffer  
125 ml Bratenjus

## **Zubereitung**

Für die Rotwein-Schalotten den Zucker in einen heißen Topf geben, ganz kurz auflösen, mit Rotwein ablöschen. Aufkochen, die Schalotten hinzufügen und rund 30 Minuten langsam weiter köcheln lassen. Zum Schluss salzen, pfeffern, mit einem Teil der angerührten Speisestärke binden. 1 EL gezupfte Thymianblättchen hinzufügen.

Für den gefüllten Wirsing die mehligkochenden Kartoffeln garen, zu Püree durchpressen und mit Butter und Sahne verrühren. Mit Salz und gehackten Thymianblättchen würzen. Aus den Wirsingblättern den Strunk herausschneiden, dann in kochendem Salzwasser fünf Minuten blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Jetzt die Blätter mit Küchenfolie abdecken und mit der breiten Seite einer großen



Messerklinge oder mit einer Nudelrolle plattieren. Die Blätter halbieren, in eine kleine Suppenkelle legen und den Wirsing mit dem Püree füllen. Diese Paketchen mit etwas Butter bestreichen und im Ofen warm halten.

Bratenjus in einem Topf erhitzen, mit etwas Rotwein, Pfeffer, Salz abschmecken und mit Stärke binden.

Von den Entenbrust-Portionen mit einem scharfen Messer die Haut entfernen. Die Brustfilets salzen, pfeffern und in gutem Bratfett auf jeder Seite 4 Minuten braten. Dann mit der Pfanne für 5 Minuten in den 180 Grad heißen Ofen geben. Danach eine Minute ruhen lassen, dann in dünne Scheiben schneiden.

Für Kartoffelchips die festkochenden Kartoffeln schälen und mit einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden. Diese in gutem Bratfett auf jeder Seite rund eine Minute braten. Auf Küchenkrepp entfetten und mit Thymianblättchen bestreuen.

Anrichten In die Mitte jedes Tellers zwei Scheiben Entenbrust legen, diese mit einem Kartoffelchip bedecken, darauf Entenbrustscheiben, Chips, Entenbrustscheiben und so weiter. Ringsherum um diese Pyramide zwei Wirsingpaketchen und drei Rotwein-Schalotten (mit je einem Esslöffel der Rotweinsauce überzogen) platzieren. Alles mit Streifen vom Bratenjus umgeben. Mit Thymianzweigen dekorieren.

# Lasagne von Polenta und Entenragout

## Zutaten

---

	ENTENRAGOUT
2	Barberie-Entenkeulen à 200 g
2	Schalotten, grob gewürfelt
1	Knoblauchzehe, grob gehackt
1	Karotte, grob gewürfelt
1/4	Sellerieknolle, grob Gewürfelt
1	Essl. Tomatenmark
1	Essl. Mehl
1	Zweig Rosmarin
1	Zweig Thymian
1	Stängel Petersilie
1	Lorbeerblatt
5	Pfefferkörner
2	Nelken
200	ml Rotwein
70	ml Portwein
1	Ltr. Enten- oder Geflügelfond

---

	POLENTA
1	Ltr. Geflügelbrühe
1/4	
250	Gramm Polenta (Branata)
	Etwas Meersalz
50	Gramm Butter

---

	GEMÜSE
1	Romanesco
	Salz, Pfeffer
	Butter zum Anbraten
	Olivenöl zum Anbraten

## Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Entenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter mit Olivenöl von allen Seiten anbraten. Dann die Keulen auf ein Backblech geben und in den Ofen schieben.

In der Zwischenzeit Schalotten, Knoblauch, Karotten und Sellerie in dem Bräter anrösten, das Tomatenmark zugeben und mit etwas Mehl bestäuben. Kräuter, Pfefferkörner und Nelken hinzufügen und mit Portund Rotwein ablöschen. Den Wein etwas einkochen lassen und mit dem Entenfond auffüllen.

Die Entenkeulen wieder zurück in den Bräter geben und zugedeckt ca. 1, 5 Stunden weich schmoren. Dann die Keulen herausnehmen und etwas auskühlen lassen. Anschließend die Haut abziehen und das Fleisch von den Knochen zupfen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und so lange einkochen, bis sie die gewünschte Konsistenz hat.

Für die Polenta 1 l Geflügelbrühe aufkochen und Polentagrieß mit dem Schneebesen einrühren. Die Polenta unter Rühren ca. 1/2 Stunde kochen lassen, dabei immer wieder mit der restlichen Brühe auffüllen. Polenta mit Meersalz und Butter abschmecken, auf ein gefettetes Blech streichen (als ca. 12 x12 cm großes Quadrat) und auskühlen lassen.

Den Romanesco putzen, blanchieren und in Butter kurz anschwanken.

Zum Fertigstellen die Polenta mit einem Tortenring von 12 cm Durchmesser ausstechen und mit einem Sägemesser längs in 3 Teile schneiden.

Auf ein Blech mit Backpapier den Tortenring setzen und die Lasagne wie folgt schichten: Polenta, Ragout, Polenta, Ragout, Polenta. Das Ganze ca. 10-15 Minuten in den 180 Grad heißen Ofen schieben.

Zum Anrichten den Ring entfernen, die Lasagne halbieren und mit dem restlichen Ragout anrichten. Den Romanesco dazu garnieren.

# Lauwarme Entenbrust auf Sprossensalat

## Zutaten

1	Ausgelöste Entenbrust (etwa
350	G) Salz Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
200	Gramm Sprossen, frische (Sojabohnen, Senf, Rettich, Linsen, Weizenkeime im Reformhaus Erhältlich siehe auch Tip)
1/2	Bund Glatte Petersilie
1/2	Zitrone, Saft von
2	Essl. Sojasauce (evtl. mehr)
2	Essl. Kaltgepreßtes Öl (Oliven- oder Sonnenblumenöl
2	Essl. Sesamsamen
Etwas	Friséesalat zum Garnieren

Sprossen gießen.

4. Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten. Entenbrust in gleichmäßige Scheiben aufschneiden. Friséesalat waschen und trockenschütteln. Alles zusammen dekorativ auf Tellern anrichten und mit dem Sesam bestreuen.

Tip: Die verschiedenen Sprossenarten gibt es im Reformhaus zu kaufen. Sie können sie aber auch selbst ziehen, sollten dann aber rechtzeitig damit beginnen.

## Zubereitung

1. Elektroofen auf 250 Grad vorheizen. Die Entenbrust rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Hautseite nach oben auf ein Stück Alufolie legen, auf dem Blech 15 Minuten braten (Gas: Stufe 5).

2. Entenbrust herausnehmen, Fett abgießen, das Fleisch in Alufolie einwickeln und noch 10 Minuten nachziehen lassen.

3. Sprossen abspülen, Sojabohnensprossen 30 Sekunden blanchieren (bei den übrigen Sprossen ist dies nicht notwendig). Petersilie waschen, trockenschütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und unter die gut abgetropften Sprossen mischen. Den Zitronensaft mit Sojasauce und Öl verrühren und die Marinade über die

# Lauwarmer Linsensalat mit Entenbrust

## Zutaten

1		Ausgelöste Entenbrust (350 G)
		Salz
		Pfeffer adM.
2		Schalotten
2	Essl.	Öl
200	Gramm	Rote Linsen
1/2	Ltr.	Gemüsebrühe (Instant)
2		Lorbeerblätter
1	Prise	Nelkenpulver
4		Salbeiblätter bis 1/4 mehr
250	Gramm	Spinat
		Muskat
		Zitronensaft
1	Essl.	Butter
1	Essl.	Zucker
1		Orange den Saft
1	Essl.	Weißweinessig bis Doppelte Menge
20	ml	Orangenlikör

## Zubereitung

Entenbrust kalt abbrausen, trockentupfen. Rundum salzen und Pfeffern. Schalotten abziehen, fein hacken, im Öl anschwitzen. Linsen Kurz andünsten. Brühe angießen, mit Lorbeer und Nelkenpulver Würzen. Alles bei milder Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, So dass die Linsen noch Biss haben. Abgießen und in eine kalt Ausgespülte Schüssel geben. Den Ofen auf 225GradC vorheizen. Entenbrust auf der Hautseite in einem Bräter ohne Fett Anbraten, bis die Haut leicht knusprig ist. Wenden und die Andere Seite mit den Salbeiblättern im ausgetretenen Fett kurz Braten. Dann im Ofen 15 -20 Minuten braten. In der Zwischenzeit die Spinatblätter verlesen, waschen. Kurz In heißes Wasser tauchen, kalt abschrecken, abtropfen lassen. Mit Pfeffer, Muskat und Zitronensaft

würzen, 1 El. geschmolzene Butter darübergeben. Fleisch in Folie wickeln und kurz ruhen lassen. Zucker im Bratensatz schmelzen. Mit Orangensaft und etwas Linsenkochsud Ablöschen. Aufkochen, durch ein Sieb geben. Mit Essig, Salz, Pfeffer und Likör abschmecken. Lorbeer aus den Linsen entfernen. Linsen mit der Sauce Verrühren, den Spinat locker unterheben. Entenbrust schräg in dünne Scheiben schneiden. Mit Linsensalat Auf Tellern anrichten. Den ausgetretenen Fleischsaft aus der Folie gießen. Eventuell mit Salbeiblättern garnieren. Dazu trinken wir dann einen Rose-Wein aus der Provence.

# *Linsen mit Weintrauben und Knusprig Gebackenem Entenconfit*

## **Zutaten**

200	Gramm	Weintrauben
100		Rosinen (goldene, türkische)
2		Eingemachte Entenschlegel (Confit de Canard)
300	Gramm	Grüne Linsen, Lentille de Puy (grüne Berglinsen)
2		Rote Zwiebeln Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen Salz
1	Essl.	Sherryessig
1/2	Teel.	Kreuzkümmel, ungemahlen
1	klein.	Bund Estragon
6	Essl.	Olivenöl

## **Zubereitung**

Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Essig über die Hälfte der Zwiebeln gießen und ziehen lassen. Die andere Hälfte mit den Rosinen und dem Kreuzkümmel in 2 Essl. Olivenöl andünsten. Sobald die Zwiebeln glasig sind, die Linsen dazugeben. Wasser in dreifacher Menge des Volumens der Linsen hinzugeben, aufkochen und alles auf leisem Feuer köcheln lassen. Estragon waschen, trockenschütteln und die Blätter von den Stängeln zupfen. Weintrauben waschen, gut abtropfen lassen, ggfs. trockentupfen, halbieren. Sobald die Linsen gar sind, aber noch ein wenig Biss haben, vom Feuer nehmen und die marinierten Zwiebeln und den Estragon dazugeben. Salzen, Pfeffern und das restliche Öl einrühren.

Die Entenschlegel mit der Hautseite nach oben unter einen Grill legen. Sobald sie schön knusprig gegrillt sind, entbeinen und in kleine mundgerechte Streifen und Stückchen schneiden.

Die Weintrauben und das knusprige Entenfleisch unter die erkalteten Linsen ziehen und servieren.

# *Linsensalat mit Gebratener Entenbrust*

## **Zutaten**

- 2 Tassen Grüne Linsen
- 1 Entenbrust
- 1 Schalotte fein geschnitten
- 1 Karotte fein gewürfelt
- 2 Essl. Staudensellerie  
Fein gewürfelt
- 4 Tassen Gemüsebrühe +/-
- 3 Essl. Balsamico
- 1 Essl. Walnussöl
- 2 Essl. Pflanzenöl
- 4 Essl. Kochsud  
Salz  
Pfeffer

## **Zubereitung**

Die Linsen in Gemüsebrühe ca. zwanzig Minuten garen. Kurz vor Ende der Garzeit Schalotte, Möhre und Staudensellerie zufügen. Dann abgießen und den Sud auffangen. Aus Balsamico, Öl, angegebene Menge Kochsud, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren und mit den Linsen vermengen. Ca. zwanzig Minuten durchziehen lassen.

Die Entenbrust salzen, pfeffern und auf der Hautseite knusprig braun braten. Dann wenden und im Backofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten garen. Die Entenbrust dünn aufschneiden und auf dem Linsensalat anrichten.

# *Lustige Ente auf Gurkengemüse*

## **Zutaten**

150	Gramm	Crème fraîche
150	Gramm	Entenbrust
300	Gramm	Erbsen
3		Kartoffeln
4		Schalotten
1		Salatgurke
50	Gramm	Roquefort
1		Fläschchen Whiskey

## **Zubereitung**

Die Ente auf ihrer Hautseite kreuzweise einschneiden und zuerst auf ihrer Hautseite in Öl anbraten. Rosmarin mit in die Pfanne geben. Zum Weitergaren bei 220°C in den Ofen stellen. Die Salatgurke schälen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Diese Streifen in Öl anschwanken, mit Salz und Pfeffer würzen und die Erbsen dazugeben. Für die Sauce Rotwein mit Rosmarin und Minze einkochen lassen. Schalottenwürfel, Knoblauch, Senf und Whiskey dazugeben. Zu dem Gurkengemüse fein gehackten Dill und eine Butterflocke dazugeben, dann auf einem Teller anrichten. Die Entenbrust aufschneiden und darüberlegen. Die Sauce mit etwas geschlagener Sahne und noch einem Schuß Whiskey verfeinern und zu dem Fleisch geben.



# *Magret de Canard a L'orange*

## **Zutaten**

2		Orangen
1		Unbehandelte Orange
300	ml	Orangensaft
300	ml	Geflügelfond (a.d.Glas)
1	Zweig	Rosmarin
1	Zweig	Thymian
1		Lorbeerblatt
600	Gramm	Entenbrustfilet
		Salz
		Pfeffer
100	Gramm	Zwiebeln
2	Essl.	Speisestärke

## **Zubereitung**

Von den unbehandelten Orangen die Hälfte dünn abschälen, dann alle Orangen schälen und filieren. Orangensaft, Fond und Kräuter mit dem Orangenschalenstück auf etwas mehr als ein Drittel einkochen. Haut der Entenbrust rautenförmig einschneiden, Fleisch salzen, pfeffern. Auf der Hautseite anbraten, dann bei milder Hitze 15-20 Min. weiterbraten, mehrfach wenden. Zwiebeln pellen, fein würfeln, im Bratfett 2 Min. andünsten, Orangenfond dazugeben, aufkochen. Speisestärke in kaltem Wasser glattrühren, im Fond aufkochen. Kräuter und Orangenschale herausnehmen. Entenbrust in ca. 1cm starke Scheiben aufschneiden, kurz vor dem Servieren die Orangenfilets in die Soße geben.

# *Magret de Canard Au Poivre Vert*

## **Zutaten**

4		Entenbrüste, mit Haut
4	Essl.	Grüner Pfeffer, eingelegt
2	Schuss	Armagnac (Cognac)
200	ml	Kalbs- od. Geflügelfond
400	ml	Crème fraîche
		Salz
		Weißer Pfeffer

## **Zubereitung**

Die Entenbrüste mit Wasser abspülen und abtrocknen. Die Haut rautenförmig (ca. 3 x 3 cm) einschneiden nicht das Fleisch verletzen! Die Entenbrüste in eine kalte (Gusseisen-) Pfanne geben (ohne Fett!!). Bei milder Hitze auf der Hautseite 20 min braten, dann wenden und 5 min auf der Fleischseite weitergaren. Warmstellen. Das Fett weggießen (lässt sich auch als Schmalz verwenden). Die Pfefferkörner in die fettarme Pfanne geben, und kurz abschwitzen. Sofort den Armagnac zugeben, und reduzieren (Gefühlssache!). Die Crème fraîche und den Fond dazugeben, etwas einkochen lassen und nach Geschmack pfeffern und salzen. Die Entenbrüste in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, aber nicht durch die Haut, so dass sie noch zusammenhängen, die Sauce darübergießen und mit Reis, Pommes Frites oder Baguette servieren. Anmerkung: Entenbrüste (Magret) werden in Frankreich ähnlich wie Steak zubereitet: saignant, d.h. blutig, rose oder a point. Magret de Canard lässt sich auch grillen, man sollte jedoch auf die große Fettmenge gefasst sein. Eine Anmerkung noch zum Grillen: Dies ist hier die traditionelle Zubereitungsart. Um auf dem Holzkohलगrill nun nicht immer mit dem Feuerlöscher (Bier) hantieren zu müssen, habe ich folgendes ausgeknobelt:

1. Man legt die Brüste auf ALU-Folie oder -Pfannen oder

2. Man füllt nur eine Hälfte des Grills mit Holzkohle und grillt das Fleisch auf der Anderen (mein Grillrost lässt sich drehen). Damit das Fett (es ist wirklich sehr viel) ablaufen kann, habe ich mehrere kleine (6mm) Löcher in den Grill gebohrt und eine Schüssel untergestellt.

# *Magret de Canard Aux Pruneaux*

## *(Entenbrust mit Backpflaume)*

### **Zutaten**

150	Gramm	Entkernte Backpflaumen
2	Tassen	Rotwein
4		Entenbrüste a 200g.
1/2	Teel.	Salz
		Schwarzer Pfeffer, Frisch gemahlen
3	Essl.	Olivenöl
1	Essl.	Schalotten, gehackt
2	Tassen	Bratensaft
2	Essl.	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 Tip: 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.

# *Marinierte Baumtomaten mit Entenleberterrine*

## **Zutaten**

4-5		Baumtomaten (Tamarillos)
1/4	Ltr.	Orangensaft
1/4	Ltr.	Weißwein
100	Gramm	Zucker
1		Sternanis
20	Gramm	Speisestärke
500	Gramm	Enten- oder Geflügelleber
4		Eier
600	Gramm	Butter
40	ml	Roter Portwein
40	ml	Cognac
		Salz
		Pfeffer
1	Prise	Pökelsalz, eventuell

## **Zubereitung**

1. Orangensaft, Weißwein, Zucker und Sternanis in einen Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Baumtomaten vorsichtig kreuzweise einritzen und den Stiel keilförmig ausschneiden. In einem zweiten Topf Wasser mit einer Prise Zucker aufkochen, die Früchte darin 5 bis 10 Sekunden blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Mit einem Messer die Haut von den Früchten ziehen, und die Tamarillos in knapp zentimeterdicke Scheiben schneiden. (Die Schale der Baumtomate schmeckt extrem bitter und sollte vor dem Verzehr unbedingt

entfernt werden.)

2. Speisestärke in etwas Wasser auflösen und mit einem Schneebesen in die eingekochte Marinade rühren. Sobald sie auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, werden die Tamarillos damit übergossen und sollten mindestens drei bis vier Stunden, besser noch über Nacht, darin ziehen.

3. Die Butter bei kleiner Hitze auf dem Herd erwärmen, so dass sich die Molke unten im Topf absetzt. Die Geflügelleber von Haut und Sehnen befreien und zusammen mit den Eiern im Küchenmixer zerkleinern. Die glatte Masse durch ein Sieb streichen, mit Portwein, Cognac und den Gewürzen zurück in den Mixer geben und auf kleiner Stufe durchmischen. Währenddessen nach und nach die geklärte Butter zugeben.

4. Eine Kastenform mit Backpapier auskleiden, die Entenlebermasse einfüllen und mit Backpapier abdecken. Anschließend die Form fest in Alufolie einwickeln, in einen Topf mit 80 Grad warmem Wasser stellen und im Backofen bei 180 Grad 50 bis 60 Minuten pochieren. Wenn an einem Holzstab keine Entenlebermasse mehr kleben bleibt, ist die Terrine fertig. Allerdings muss sie noch einige Stunden auskühlen, bis sie aus der Form gestürzt werden kann. Anschließend in fingerdicke Scheiben schneiden und mit den marinierten Tamarillos und gemischtem grünen Salat anrichten.

5. Wer Geflügelleber nicht mag oder wenig Zeit hat - auch eine gebratene Poularden-, Perlhuhn- oder Entenbrust schmeckt gut zu den eingelegten Baumtomaten.

# *Marinierte Ente mit Steckrüben*

## **Zutaten**

- 2 Knoblauchzehen
- 800 Gramm Steckrübe (Kohlrübe)
- 1 Stück Ingwerknolle (ca. 2-3 cm)
- 2 groß. Entenbrustfilets ohne Haut à 350 g
- 2 Teel. Öl
- 3 Essl. Dunkle Sojasoße
- 2 Essl. Hoisin-Soße
- 3 Essl. Sake (Reiswein)
- 150 ml Klare Hühnerbouillon
- 1 Bund Lauchzwiebeln

## **Zubereitung**

Knoblauch abziehen. Steckrübe schälen und in 1 cm dicke Stifte schneiden. Ingwer dünn schälen und fein hacken. Backofen auf 150 Grad, Umluft 130 Grad, Gas Stufe 1 vorheizen. Das Fleisch bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2 Minuten im Öl anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

Je 1 Esslöffel Sojasoße, Hoisin-Soße und Sake verrühren. Entenbrust auf eine dicke Lage Alufolie legen und mit der Marinade bestreichen. Entenbrust in Alufolie wickeln und auf dem Ofenrost im Backofen 30 Minuten weitergaren. Hühnerbouillon, zerdrückten Knoblauch, Ingwer, restliche Sojasoße, Hoisin-Soße und Sake aufkochen. Steckrüben zugeben und zugedeckt etwa 10 Minuten garen.

Die Lauchzwiebeln putzen, abspülen und schräg in 1 cm breite Stücke schneiden. Entenbrust aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. In dünne Scheiben schneiden und mit dem Gemüse auf einer heißen Platte anrichten.

# *Marinierte Entenbrust auf Fenchel-Trauben-Salat*

## **Zutaten**

2		Entenbrüste
1	Teel.	Butterschmalz
2	klein.	Fenchel
150	Gramm	Trauben (blau und grün)
2	Essl.	Walnüsse, gehackt
		Pfeffer aus der Mühle
		Jodsalz
2	Essl.	Kräuteressig
1	Essl.	Olivenöl

---

## FÜR DIE MARINADE

1	Essl.	Körnersenf
1	Teel.	Meerrettich
2	Essl.	Weißwein
		Pfeffer aus der Mühle
1	Essl.	Kräuteressig
1	Teel.	Olivenöl

## **Zubereitung**

Die Entenbrust in Butterschmalz von beiden Seiten gut anbraten. Den Fenchel putzen, waschen und fein hobeln.

Die Trauben halbieren, entkernen und mit dem Fenchel vermischen. Gehackte Walnüsse darüberstreuen und mit einer Marinade aus Essig, Olivenöl, Jodsalz und Pfeffer anmachen. Den Salat auf einem Teller schön anrichten.

Für das Dressing den Senf, Meerrettich, Weißwein, Pfeffer Kräuteressig und Olivenöl miteinander vermischen. Die Entenbrust noch warm in Scheiben schneiden, zum Salat auf den Teller geben und mit dem Dressing marinieren. Dazu sollten Sie Stangenbrot reichen.

# Marinierte Entenbrust auf Rotkohl-Früchte-Salat

## Zutaten

---

ROTKOHL-FRÜCHTE-SALAT	
250 Gramm	Rotkohl
1	Zwiebel, ca. 30 g
	Salz
	Pfeffer, weiß
1	Orange, 250 g
1	Apfel, 125 g
1	Banane, 180 g
1	Zitrone, Saft
1	Orange, Saft
50 Gramm	Sultaninen
70 Gramm	Rosa Baby-Ingwer (Asia-Laden)
1	Essl. Honig, ca. 20 g
4	Essl. Öl, ca. 40 g
12	Walnusshälften

---

ENTENBRUST	
2	groß. Entenbrüste
6	Wacholderbeeren
6	Pigmentkörner
10	Pfefferkörner
	Etwas Wodka

## Zubereitung

Rotkohl-Früchte-Salat: Die äußeren Blätter vom Rotkohl entfernen. Den Kopf vierteln, den Strunk herauschneiden, die Kopfstücke abspülen und abtropfen lassen. In sehr feine Streifen schneiden oder fein hobeln und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen, fein hacken und dazugeben, das Ganze salzen und pfeffern. Die Orange schälen (auch die weißen Häutchen entfernen), würfeln und entkernen. Den Apfel schälen, würfeln, das Kerngehäuse dabei heraus-schneiden, die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Alles zu dem Rotkohl geben und mit Zitronen- und Orangensaft begießen. Die Sultaninen in heißem Wasser waschen, trockenreiben und auch hinzufügen. Den Baby-Ingwer in feine Streifen schneiden und dazu-geben. Honig und Öl darüber gießen, den Salat gut mischen und zugedeckt 60 Minuten ziehen lassen. Nochmals abschmecken und auf einer Platte anrichten. Mit Walnusshälften garnieren.

Entenbrust: Die Entenbrust sauber filetieren und die Haut rautenförmig einschneiden. Die Gewürzkörner in einem Mörser zerstoßen. Die Entenbrust auf Alufolie legen, mit den Gewürzen bestreuen und etwas Wodka darüber gießen. Die Folie verschließen und die Filets ca. 30 Minuten im Kühlschrank marinieren. Danach die Filets aus der Folie nehmen, trocken tupfen, salzen und in der Pfanne von beiden Seiten anbraten, dann mit der Hautseite nach oben im Ofen rosa fertig braten. Kurz vor Garzeit-Ende die Haut mit etwas Honig bestreichen. Die Filets nachruhen lassen, dann in schräge Scheiben schneiden und auf dem Rotkraut-Früchte-Salat anrichten.

# *Marinierte Entenbrust mit Fenchel*

## **Zutaten**

2		Flugenten-Brüste
1		Unbehandelte Orange
2	Essl.	Öl
		Salz
		Pfeffer
1		Knoblauchzehe
4	Tropfen	Tabasco
500	Gramm	Große Kartoffeln
		Festkochende Sort
2	klein.	Fenchelknollen

## **Zubereitung**

Die Entenbrüste waschen und abtrocknen. Die Orange heiß abwaschen, die Schale abreiben, den Saft auspressen. 1 Tl Schale, 2 El Saft, das Öl, Salz, Pfeffer, zerdrückten Knoblauch und Tabasco mischen, die Entenbrüste damit einreiben. Zugedeckt ca. 2-3 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Inzwischen die Kartoffeln waschen und schälen, mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln ausstechen oder die Kartoffeln klein würfeln. Den Fenchel waschen und putzen, in kleine Stücke schneiden, das Fenchelgrün beiseite legen.

Die Entenbrüste mit der Marinade, dem übrigen Orangensaft und der Schale in einen Bräter geben, die Kartoffelkugeln und den Fenchel drumherum verteilen, kurz in der Flüssigkeit wenden. Bei 200 Grad im heißen Backofen etwa 45 Minuten garen, zwischendurch das Gemüse wenden und die Entenbrüste mit Garfond bestreichen.

Mit gehacktem Fenchelgrün bestreut servieren.



# *Marinierte Entenbrust mit Orangensalsa und Sherrysauce*

## **Zutaten**

2 groß. Entenbrüste

---

### FÜR DIE HONIGMARINADE

1 Essl. Sesamöl  
2 Essl. Sojasauce  
1 Essl. Honig  
1 Teel. Tabasco

---

### FÜR DIE ORANGENSALSA

1 klein. Zwiebel fein gehackt  
2 Orangen in Spalten zerteilt  
1 Gelber Scotch Bonnet Chili  
Entkernt und fein gehackt  
1 Bund Basilikum grob zerzupft  
1 klein. Rote Paprikaschote  
Entkernt und fein gehackt

---

### FÜR DIE SHERRYSAUCE

2 Essl. Trockener Sherry  
150 ml Gemüsebrühe

Entenbrüste in Scheiben schneiden und mit Sherrysauce und Salsa servieren. Als Beilage passt kurzgebratener Weißkohl.

## **Zubereitung**

Entenhaut kreuzweise einritzen, damit beim Braten das Fett besser austreten kann. Fleisch mit der Haut nach oben in einen Bräter setzen. Die Zutaten für die Marinade verquirlen, über das Fleisch gießen und mindestens 30 Minuten einziehen lassen.

Inzwischen für die Salsa alle Zutaten verrühren und kalt stellen.

Die Entenbrust erneut mit der Marinade überziehen und circa 20 Minuten im Rohr bei 200Grad (Gas Stufe 6) rosa braten.

Das Fleisch aus dem Rohr nehmen und warm stellen. Das Fett aus dem Bräter gießen. Den Sherry hineingießen, zum Kochen bringen, damit der Alkohol verdampft, dann die Brühe hinzufügen und 5 Minuten durchkochen.

# *Marinierte Entenbrust mit Tomaten-Paprika-Salsa*

## **Zutaten**

---

	ENTE
2	Entenbrüste ohne Knochen a 300g

---

	MARINADE
1 Stück	Frischer Ingwer, etwa
5 cm	Lang
1	Rote Peperoni
1 Prise	Kardamom gemahlen Schwarzer Pfeffer
100 ml	Orangensaft frisch gepresst
1 Teel.	Sojasauce
100 ml	Öl

---

	TOMATEN PAPRIKA SALSA
1	Zwiebel
2	Tomaten
1	Gelbe Paprikaschote
1	Grüne Peperoni
1	Knoblauchzehe
	Öl
2 Teel.	Essig
	Salz
	Pfeffer
	Chiliöl, nach Belieben

## **Zubereitung**

Für die Marinade den Ingwer schälen und fein reiben oder in sehr feine Würfelchen schneiden. Die Peperoni aufschneiden und die Kerne sowie Scheidewände entfernen, dann sehr fein würfeln. Beides mit Kardamom, Pfeffer, Orangensaft, Sojasauce und Öl mischen.

Die Fetthaut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden.

Das Fleisch in einen Gefrierbeutel geben, die Marinade darübergießen, den Beutel verschließen und etwas durchkneten, so dass das Fleisch überall mit der Marinade in Berührung kommt. Den Beutel in einem Gefäß in den Kühlschrank geben und mindestens 3 Stunden ziehen lassen.

Den Backofen auf 80GradC vorheizen.

Die Entenbrüste aus der Marinade heben und mit Küchenpapier abtupfen, dann salzen. Eine Pfanne sehr heiß werden lassen und die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in die trockene Pfanne legen. Etwa 3 Minuten braten, dann umdrehen und auf der anderen Seite im ausgetretenen Entenfett nochmals etwa 2 Minuten braten. Die Entenbrüste herausnehmen, auf Alufolie legen, nochmals mit der Marinade bestreichen und einwickeln. Die Päckchen zum sanften Garziehen für 30-45 Minuten in den vorgeheizten Backofen legen. Die Marinade der Entenbrüste in einen kleinen Topf geben.

Für die Salsa die Zwiebel, die Paprika und die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Die Peperoni aufschneiden, entkernen und die Scheidewände entfernen, dann sehr fein würfeln. Alles in eine kleine Schüssel geben, die Knoblauchzehe darüberpressen. Essig, Salz und Pfeffer dazugeben, mischen und mit reichlich Öl übergießen. Das Gemüse soll fast bedeckt sein. Wer eine scharfe Salsa liebt, kann Chiliöl nach Geschmack zugeben.

Die Salsa bis zum Servieren kalt stellen.

Die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen, den in der Alufolie angesammelten Bratensaft zu der Marinade geben und kurz aufkochen lassen. Abschmecken. Die Entenbrüste schräg aufschneiden, auf eine Platte geben und mit der heißen Marinade umgießen.

Dazu Reis-Wildreis-Mischung und die Tomaten-Paprika-Salsa servieren.

# *Marinierte Entenbrust mit Topinambur*

## **Zutaten**

2	klein.	Entenbrüste (a 300 g)
250	ml	Cidre
3	Teel.	Honig
		Salz
		Pfeffer
500	Gramm	Topinambur
1		Zitrone
1	Ltr.	Wasser
4		Lauchzwiebeln
1		Rote Paprika
1		Grüne Paprika
1	Essl.	Butter
100	ml	Gemüsebrühe , Instant
200	ml	Entenfond z.B.aus dem Glas

## **Zubereitung**

Entenbrust kalt abbrausen, trockentupfen. Cidre mit Honig und etwas Salz und Pfeffer verrühren. Entenbrust mit der Hautseite nach oben in die Marinade legen und zugedeckt im Kühlschrank 2 Std. ziehen lassen. Topinambur wie Kartoffeln schälen und waschen. Zitrone auspressen, den Saft mit Wasser aufkochen. Topinambur zugeben und 0 Min. garen. Abgießen und kalt abschrecken. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Entenbrust aus der Marinade nehmen, trockentupfen, auf der Fettseite mehrmals einstechen. Mit der Haut nach unten in eine heiße Pfanne legen und bei mittlerer Hitze 5 Min. braten. Im Ofen weitere 20 Min. garen. Lauchzwiebeln putzen und waschen, in Ringe schneiden, ein Viertel beiseite legen. Paprika putzen, abbrausen, fein würfeln. Beides in Butter 3 Min. dünsten. Gemüsebrühe angießen, 6 Min. köcheln lassen. Topinambur in Scheiben teilen, dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Cidre-Marinade mit Entenfond erhitzen, auf die Hälfte einkochen. Entenbrust aufschneiden, mit Gemüse und Soße auf Tellern anrichten. Restliche Lauchzwiebeln über das Gemüse streuen.

# *Marinierte Entenkeulen*

## **Zutaten**

4		Entenkeulen
		Salz
		Pfeffer
2		Zitronen
200	ml	Trockener Wermut
4	Essl.	Sojasauce
2	Teel.	Speisestärke
2	Teel.	Pfefferkörner
1	Bund	Thymian
600	Gramm	Schalotten
50	Gramm	Entenschmalz
3	Essl.	Zucker

## **Zubereitung**

Entenkeulen waschen, trocknen, mit Salz und Pfeffer einreiben und in eine Schüssel legen. Geriebene Zitronenschale, Zitronensaft, Wermut, Sojasauce, Speisestärke und zerstoßene Pfefferkörner verrühren. Die Thymianblätter in die Marinade geben, über die Entenkeulen gießen und über Nacht marinieren. Schalotten pellen, evtl. halbieren. Die gut abgetropften Entenkeulen im heißen Entenschmalz rundum braun anbraten. Schalotten dazugeben, mit Zucker bestreuen und goldbraun karamellisieren. Dann die Schalotten herausnehmen. Die Keulen auf mittlerer Gasflamme schmoren, dabei nach und nach die Marinade dazugeben, 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Schalotten zufügen. Beigabe: Kartoffelklöße

# Marinierte Entenkeulen mit Kartoffelrösti

## Zutaten

4	groß.	Entenkeulen
2	Zweige	Rosmarin
1/4	Ltr.	Weißwein
2		Äpfel
2		Zwiebeln
6	Stücke	Sternanis
4		Gewürznelken
40	ml	Sojasauce
20	ml	Weißweinessig
2	Essl.	Brauner Zucker
		Salz, Pfeffer
		Öl

---

### FÜR DIE SCHALOTTEN

20		Schalotten
1	Essl.	Zucker
1	Zweig	Thymian
	Etwas	Wasser
125	ml	Weißwein
2	Essl.	Butter

---

### FÜR DIE KARTOFFELRÖSTI

500	Gramm	Speckige Kartoffeln
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
2	Essl.	Öl
1	Essl.	Butter

## Zubereitung

Entenkeulen am Vortag marinieren. Zwiebel und Äpfel schälen, Äpfel ausstechen. Zwiebel und Äpfel in Scheiben schneiden. Entenkeulen in eine Schüssel legen und mit Äpfeln, Zwiebeln, Wein, Essig, Rosmarin, Sternanis, Gewürznelken, Sojasauce, Zucker, Salz, Pfeffer marinieren. Zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.

Vor der Zubereitung die Entenkeulen aus der Marinade nehmen, gut abtupfen. Marinade abseihen. Flüssigkeit und feste Bestandteile getrennt beiseite stellen und aufheben. Entenkeulen in Öl anbraten. Zwiebel- und Apfelscheiben mitschwitzen und mit einem Teil der Flüssigkeit ablöschen. Im vorgeheizten Rohr knusprig braten, dabei immer wieder etwas Marinade zugießen.

Kartoffeln schälen, grob reiben, in kaltem Wasser kurz abschwemmen und in einem Tuch gut abtrocknen. In einer beschichteten Pfanne das Öl gut erhitzen, die Kartoffeln hineingeben, einige Male gut durchschwenken. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, zu

kleinen Laibchen formen. Beidseitig langsam goldbraun braten. Zuletzt etwas frische Butter dazu geben. Die Schalotten schälen. Den Zucker leicht karamellisieren. Mit Wein und Wasser aufgießen. Die Butter, Thymian und anschließend die Schalotten zugeben und dünsten lassen. Entenkeulen mit den Apfel- und Zwiebelscheiben auf Tellern anrichten. Mit den Schalotten und den Kartoffelrösti servieren.

# *Marinierte Zitronen-Ente*

## **Zutaten**

1	Ente
	Pfeffer und Salz
	Olivenöl
<hr/>	
	MARINADE
1	Zitrone, abgeriebene Schale
	Und Saft
1	Teel. Schwarzer Pfeffer
2	Essl. Honig
1	Teel. Anis
1	Teel. Sojasauce
1	Teel. Ingwer, gemahlen
2	Kaffirzitroneblätter

<hr/>	
	AUSSERDEM
2	St Lauch
2	Knollen Frischer Knoblauch
1	Essl. Mandeln, geschält
1	Essl. Butter

## **Zubereitung**

Alle Zutaten für die Marinade zehn Minuten kochen. Durch ein sehr feines Sieb geben und solange reduzieren, bis ein Sirup entsteht.

Die Ente waschen, trocken tupfen, Brust und Keulen abtrennen. Pfeffern und salzen, in eine Pfanne geben und mit der Hautseite nach unten in reichlich Olivenöl bei kleiner Flamme langsam braten, bis die Haut rösch ist (20 Min.), zwischendurch die Marinade auf das Fleisch streichen. Dann das Fleisch drehen und noch zehn Minuten auf der Fleischseite braten, dabei immer wieder Marinade auftragen.

Knoblauchknollen schälen und mit dem Lauch und den Mandeln braten. Dabei vom Lauch nur die dicht gewachsenen Stangen verwenden. Sie werden in schräge, einhalb Zentimeter dicke Scheiben geschnitten und in Butter langsam wie kleine Medaillons gebraten. Nach fünf Minuten wenden und Farbe nehmen lassen.

# *Marinierte Zitronenente*

## **Zutaten**

1 Ente  
Salz, Pfeffer  
Olivenöl

---

### MARINADE

1 Zitrone Saft u. Schale  
1 Teel. Schwarzer Pfeffer  
2 Essl. Honig  
1 Teel. Anis  
1 Teel. Sojasauce  
1 Teel. Ingwer gemahlen  
2 Kaffirzitroneblätter  
2 Lauchstangen  
2 Knollen Frischer Knoblauch  
1 Essl. Geschälte Mandeln  
1 Essl. Butter

## **Zubereitung**

Alle Zutaten für die Marinade zehn Minuten kochen. Durch ein sehr feines Sieb geben und solange reduzieren, bis ein Sirup entsteht.

Die Ente waschen, trocken tupfen, Brust und Keulen abtrennen. Pfeffern und salzen, in eine Pfanne geben und mit der Hautseite nach unten in reichlich Olivenöl bei kleiner Flamme langsam braten, bis die Haut rösch ist (20 Min.), zwischendurch die Marinade auf das Fleisch streichen. Dann das Fleisch drehen und noch zehn Minuten auf der Fleischseite braten, dabei immer wieder Marinade auftragen.

Knoblauchknollen schälen und mit dem Lauch und den Mandeln braten. Dabei vom Lauch nur die dicht gewachsenen Stangen verwenden. Sie werden in schräge, eineinhalb Zentimeter dicke Scheiben geschnitten und in Butter langsam wie kleine Medaillons gebraten. Nach fünf Minuten wenden und Farbe nehmen lassen.



# *Martinsente*

## Zutaten

---

ZUTATEN	
1	Fleischige Jungente
100 Gramm	Butter
1	Essl. Cognac
1	Teel. Majoran
1	Prise Gemahlener Kümmel

---

FÜLLUNG	
	Entenleber
1	Brötchen
125 Gramm	Fein geschnittener Speck
100 Gramm	Sardellenfilets
Einige	Stiele von Steinpilzen
1	Prise Muskat
1	Prise Thymian
2	Lorbeerblätter

## Zubereitung

Der 11. November ist der Tag des heiligen Martin. Hierzulande ist er zwar kein traditioneller 'Ententag', denn in früheren Zeiten aß man Rebhühner oder Fasan und - nachdem diese rar wurden, Gänse. Doch spätestens seit diese sich zum Weihnachtsbraten Gemausert haben, ist die vorweihnachtliche Zeit auch Entenzeit - denn man sollte sie verspeisen, wenn sie am Schmackhaftesten sind, von Ende September bis in den Februar Hinein. Die bratfertig hergerichtete Ente wird innen mit Salz, Majoran und Kümmel eingerieben, dann die Füllung aus vermengter Entenleber, dem Aufgeweichten Brötchen, Speck, Sardellenfilets, Steinpilzstielen Und den restlichen Gewürzen hineingeben. 100 Gramm Butter im Bratentopf zerlaufen lassen und die Ente bei Geöffneter Pfanne von allen Seiten ein wenig anbraten. Erst Jetzt auf die Brustseite legen und bei geschlossenem Topf eine Viertelstunde bei mittlerer Hitze braten (170 Grad C). Dann Die Ente wenden, mit dem Bratensaft übergießen und auf der Anderen Seite weitere 15 Minuten braten. Mehrmals begießen, wieder umdrehen. Diese Prozedur sollte mehrmals Wiederholt werden, bis ein leichter Druck auf die Schenkel zeigt, Dass sie gar ist. Zum Schluss wird die Ente von allen Seiten mit Cognac bepinselt Und ein letztes Mal für wenige Minuten ins Rohr geschoben. Als Beilagen werden Rotkraut und Salzkartoffeln gereicht.

# ***Menü für Zwei: Glasierte Entenbrust mit Kartoffel- Kürbis-Mus***

## **Zutaten**

200	Gramm	Pfifferlinge
200	Gramm	Champignons
200	Gramm	Kürbis
200	Gramm	Kartoffeln
		Salz
2	Stangen	Frühlingszwiebeln
350	Gramm	Entenbrustfilet
		Pfeffer
1	Essl.	Balsamessig
1	Essl.	Roter Wermut
1-2	Teel.	Honig ca.
125	ml	Geflügelfond
70	ml	Schlagsahne
1/2-1	Essl.	Dunkler Saucenbinder
		Geriebene Muskatnuss
10	Gramm	Geschmolzene Butter
	Etwas	Gehackte Petersilie

## **Zubereitung**

1. Die Pilze abbrausen und trockentupfen. Kürbis schälen und entkernen, Kartoffeln schälen, beides würfeln und 15-20 Min. in Salzwasser garen.
2. Frühlingszwiebeln putzen, längs halbieren und in Stücke schneiden. Entenbrust salzen und pfeffern, die Haut rautenförmig einschneiden. Auf der Hautseite ohne Fett 3 Min. braten, wenden, weitere 3 Min. braten und mit der Haut nach oben auf ein Backblech legen. Pfanne mit Bratensatz aufbewahren.
3. Essig, Wermut und Honig aufkochen, Entenhaut damit einpinseln. Entenbrust im heißen Ofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 10 Min. garen (Gas 3, Umluft 180 Grad). Würzsauce mit Fond und Sahne aufkochen, salzen, pfeffern und mit Saucenbinder binden.
4. Pilze und Frühlingszwiebeln ins heiße Bratfett der Pfanne geben und so lange garen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
5. Kartoffel-Kürbis-Gemüse abgießen und mit der Butter grob zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
6. Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit Mus, Pilzen und Sauce anrichten und mit Petersilie bestreuen.

# *Mille-Feuille von Enten-Confit mit Kartoffeln*

## **Zutaten**

4		Entenkeulen
1	Essl.	Olivenöl
1	kg	Gänseschmalz
2		Quitten
3		Äpfel (z.B.Melrose)
100	ml	Apfelsaft
1	Essl.	Rosinen
5		Walnüsse
1		Vanilleschote
1	Knolle	Knoblauch
3	Essl.	Grenadine-Sirup
4		Kartoffeln
6		Wacholderbeeren
1	Schuss	Balsamico
1		Eichblattsalat
2	Essl.	Weinweinessig
		Rosmarin
		Thymian
		Salz
5		Schalotten
		Pfeffer

## **Zubereitung**

Das Gänseschmalz in einem Topf erhitzen. Die Entenkeulen salzen und zusammen mit 4 grob gewürfelte Schalotten, 1 Apfel in Stücken, der quer durch die Zehen geteilten Knoblauchknolle, je einem Zweig Rosmarin und Thymian und den Wacholderbeeren in das heiße Schmalz geben. Darin die Keulen knapp unterhalb des Siedepunktes 4 Stunden garen lassen.

Danach die abgetropften Keulen enthäuten und das Fleisch fein würfeln. Eine gewürfelte Schalotte in etwas Gänsefett anschwitzen, das Entenfleisch, die gehackten Walnusskerne und einen gewürfelten Apfel hinzufügen. Alles erhitzen und einige Thymianblättchen hineingeben. Pfeffer und salzen. Aus feinem Weißweinessig, Balsamico, 1 EL Olivenöl und etwas Vanillemark eine

Vinaigrette anrühren und damit das Entenfleisch abschmecken. Die Quitten und einen Apfel schälen und würfeln. Mit dem Apfelsaft und den Rosinen einige Minuten köcheln lassen, bis ein Kompott entsteht. Mit dem restlichen Mark der Vanilleschote und Grenadine-Sirup würzen.

Die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Diese auf eingeeöltem Küchenpergament fächerartig zu runden dünnen Plätzchen auslegen. Mit den Kartoffelscheiben nach unten in eine eingeeölte heiße Pfanne geben, das Pergament abziehen und ganz kurz auf beiden Seiten braten.

Anrichten:

Ein Kartoffelplätzchen mit Entenfleisch belegen, mit einem weiteren Kartoffelplätzchen bedecken und auch dieses mit Entenfleisch belegen. Daneben etwas Quittenkompott anrichten. Mit etwas Eichblattsalat garnieren.

# *Mit Orangensud Glasierte Entenbrust*

## **Zutaten**

1	Teel.	Grüner Pfeffer
200	ml	(Blut-)Orangensaft
2	Essl.	Honig
		Salz
4		Entenbrüste (à 180 g)
2		Rote Zwiebeln

## **Zubereitung**

1. Grünen Pfeffer hacken, mit Orangensaft, Honig und Salz 8 Minuten einkochen lassen.

2. Haut der Entenbrüste schräg einschneiden. Fleisch salzen, pfeffern und auf der Hautseite in einer heißen Pfanne anbraten. Dann im 210 Grad heißen Ofen 15 Minuten braten, dabei einmal mit dem Orangensud bestreichen. In Alufolie wickeln, 10 Minuten ruhen lassen. Zwiebeln in Ringe schneiden, im Bratfett dünsten, darüber geben. Köstlich dazu: Gnocchi und karamellierte Orangen.

# *Möhrencremesuppe mit Entenbrust*

## **Zutaten**

350	Gramm	Entenbrust
500	Gramm	Möhren
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
2		Äpfel (Cox Orange)
1	Essl.	Butterschmalz
1/2	Ltr.	Gemüsebrühe
		Salz
		Pfeffer
		Worcester-Sauce
		Petersilienzweige
125	ml	Apfelsaft

## **Zubereitung**

Möhren kleinschneiden, Zwiebel, Knoblauchzehe würfeln. Äpfel schälen, entkernen, kleinschneiden.

Zwiebel, Knoblauch in heißem Butterschmalz glasig dünsten, Möhren, Äpfel zugeben, mit Gemüsebrühe angießen, dass Möhren bedeckt sind. 10 Minuten garen, im Mixer pürieren.

Püree mit übriger Brühe aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Worcestersauce abschmecken. Petersilienblättchen fein hacken. Entenbrust mit Salz und Pfeffer einreiben.

Restliches Butterschmalz erhitzen, Brüstchen rundum kräftig anbraten, 10 Minuten gar ziehen lassen, dabei 1x wenden. Herausnehmen, schmale Streifen schneiden.

Fond mit Apfelsaft ablöschen, zur Suppe geben. Mit Petersilie und Entenstreifen anrichten.

# *Nantaiser Ente in Sherrysauce*

## **Zutaten**

1		Nantaiser Ente von ca. 1kg
150	Gramm	Karotten
		Selleriewurzel und das
		Weißer Lauch, in kleine
		Würfel geschnitten
1		Knoblauchzehe
125	ml	Kräftiger Rotwein
125	ml	Cream Sherry
1	Prise	Gemahlener Piment
2	Essl.	Olivenöl
		Butterflocken zum Binden
		Der Sauce
		Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Die Ente eventuell abflämmen, noch vorhandene Federkiele mit der Pinzette oder Zange auszupfen und in der Bauchhöhle vorhandene Fettflomen entfernen. Die Ente waschen, abtropfen lassen, mit Küchentuch trockentupfen und innen und außen salzen und pfeffern.

Einen Bräter auf dem Herd erhitzen und die Ente darin im Olivenöl rundum anbraten. Die Ente auf eine Seite legen, also auf die Keule, und den Bräter in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Nach 10 Minuten die Gemüswürfel zugeben, nach weiteren 5 Minuten den Knoblauch durch die Presse dazudrücken. Das Ganze mit Wein und 1/8 Liter Wasser ablöschen, den Piment dazugeben. Nach 30 Minuten Bratzeit die Ente auf die andere Keule drehen und weitere 30 Minuten braten. Danach auf den Rücken legen. Die stärkste Oberhitze oder den Grill einschalten und die Ente so 5 Minuten lang kross bräunen.

Die Ente herausnehmen, auf einer Platte anrichten und im ausgeschalteten Ofen bei angelehnter Tür warm halten. Für die Sauce den Fond in einen kleineren Topf umgießen, das Fett mit einem Esslöffel abschöpfen. Dem Fond den Sherry zugießen und mit dem Gemüse einige Minuten gut durchkochen, abseihen, abschmecken und mit dem Stabmixer ein paar Butterflocken einarbeiten.

Die Ente wird tranchiert, indem jeweils zwischen Brust und Keule ein Schnitt gemacht wird, die Keulen nach außen drücken, den Knochen im Hüftgelenk durchtrennen. Mit dem flexiblen Messer auf beiden Seiten den Brustknochen entlangfahren und so das Brustfleisch lösen, bis es nur noch an den Flügelknochen

hängt. Zwischen Flügelknochen und Rumpf das Gelenk durchtrennen, die Bruststücke abheben, schräg und quer zur Fleischfaser in zentimeterdicke Stücke schneiden. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und 1 Löffel Jus dazugeben.

Beilagen: Grünes Gemüse der Jahreszeit und Selleriepüree: 500 g Sellerie in Würfel schneiden, in Salzwasser kurz blanchieren, abgießen und mit 100 Milliliter Sahne zugedeckt garen. Mit dem Stabmixer pürieren, mit Salz und (weißem) Pfeffer abschmecken. Nach Belieben einige feingeschnittene Sellerieblätter unterziehen.

Anmerkung: Die Nantaiser Ente, eine französische Züchtung aus Nantes an der Loire, ist mir die liebste. Sie ist nicht zu fett und nicht zu mager und hat gerade die richtige Größe als Hauptgang für zwei Personen. Ich bevorzuge weibliche Tiere, da sie zarter als Erpel sind.

Weinempfehlung: Ein Bordeaux.

# *Nicht Alltägliche Ente*

## **Zutaten**

		Basilikum
1		Blumenkohl
150	Gramm	Entenbrust
		Milch
		Öl
		Pfeffer
		Salz
6		Trüffelkartoffeln

---

		FÜR DIE SOSSE
		Balsamico
		Gemüsefond
1		Rosa Grapefruit
		Honig
		Pfeffer
		Salz

## **Zubereitung**

Zubereitung: Die Entenbrust mit einem Messer einritzen, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend auf der Fettseite in Öl rosa garen. Für die Sauce die Grapefruit filetieren und im eigenen Saft mit Gemüsefond köcheln lassen. Anschließend mit Honig, Salz und Pfeffer würzen und mit Balsamicoessig ablöschen.

Den Blumenkohl in Röschen schneiden und in Milch kochen. Die

Trüffelkartoffeln in feine Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne leicht anbraten.

Die Entenbrust auf der Grapefruitsauce anrichten und die Trüffelkartoffelscheiben abwechselnd mit den Blumenkohlröschen kreisförmig darum herum drapieren. Zum Schluss alles mit frischem Basilikum garnieren.



# *Nudelkissen mit Entenleber*

## **Zutaten**

---

		NUDELKISSEN
12		Nudelplatten (etwa 200 g z. B. Lasagneblätter)
200	Gramm	Entenfleisch
50	Gramm	Entenleber
50	Gramm	Shiitake-Pilze
10	Gramm	Butter
50	ml	Sahne
1		Ei
10	ml	Cognac
		Salz
		Pfeffer
		Muskat
1		Eiweiß

---

		SHII-TAKE-RAGOUT
300	Gramm	Shii-Take-Pilz
2	Essl.	Erdnussöl
2	Essl.	Kalte Butter
1	Teel.	Feingehackte Schalotten
1		Knoblauchzehe
100	ml	Sahne
1	Teel.	Fein gehackte Petersilie
		Salz
		Pfeffer

---

		ENTENLEBER
120	Gramm	Entenleber
1	Essl.	Mehl
1	Essl.	Butterschmalz zum Braten
10	ml	Roter Portwein
		Salz
		Pfeffer

## **Zubereitung**

**Nudelkissen:** Die Nudelplatten mindestens 45 Minuten in Wasser einweichen lassen. Das Entenfleisch fein pürieren. Die fein gewürfelte Entenleber und die geputzten Shii-Take-Pilz in der heißen Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Die abgekühlte Mischung mit dem Cognac parfümieren. Das pürierte Entenfleisch mit der Sahne und dem Ei vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Pilzmischung unterheben. Sechs Nudelplatten an den Rändern mit verquirltem Eiweiß bestreichen.

In der Mitte der Nudelplatten je 1/6 der Entenfarce verteilen, die restlichen Nudelplatten über die Farce legen und die Ränder fest andrücken. Die Nudelkissen 10 - 15 Minuten in Salzwasser köcheln lassen.

**Shii-Take-Ragout:** Die Pilze putzen, dabei unschöne Stellen entfernen. Das Öl erhitzen, die Pilze und die Hälfte der Butter zugeben und bei starker Hitze schwenken. Die Schalotten zugeben und den Knoblauch durch eine Presse in die Pfanne drücken. Sobald die Pilze Flüssigkeit abgeben, diese aus der Pfanne heben und zur Seite stellen. Den Fond mit Sahne ablöschen und etwas einkochen lassen. Die restliche Butter unterrühren, die Pilze wieder in den Fond geben und mit Petersilie bestreuen.

**Entenleber:** Die Entenleber ggf. enthäuten, in etwa 1 cm große Würfel schneiden und mit dem Mehl bestäuben. Das Butterschmalz erhitzen und die Leberwürfel darin kurz anbraten und mit dem Portwein, Salz und Pfeffer würzen.

**Anrichten:** Die Nudelkissen auf dem Shii-Take-Ragout anrichten und mit der Entenleber umlegen.

# *Nussige Ente im Glasnudelzopf*

## **Zutaten**

1		Basilikumblatt
		Butter
1	Dose	Cashewkerne
150	Gramm	Entenbrust
1	Bund	Frühlingszwiebeln
1	Dose	Glasnudeln
		Pfeffer
		Salz
1		Fläschchen Sesamöl

---

### FÜR DIE SOSSE

Balsamico

Butter

Pfeffer

Salz

Rohrzucker

Weißwein

## **Zubereitung**

Zubereitung: die Cashewkerne grob mahlen. die Haut von der Ente trennen, in Streifen schneiden, kross braten und wieder aus der Pfanne nehmen. die Ente salzen, pfeffern und mit den Nüssen belegen. Dann in Sesamöl braten und in den Ofen geben.

die Nudeln mit einem Basilikumblatt in Salzwasser kochen. die Nudeln anschließend zu einem Zopf flechten und in der Pfanne mit Butter, Salz und Pfeffer braten.

Rohrzucker mit Balsamicoessig und Weißwein zu einer Sauce kochen, die halbierten Lauchzwiebeln darin köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und einer Butterflocke abschmecken.

Den Nudelzopf am Tellerrand kreisförmig auslegen. Die Frühlingszwiebeln mit der Sauce in die Mitte geben und die Ente darauf setzen.

# *Nussrösti mit Entenbrust und Wirsinggemüse*

## **Zutaten**

400 Gramm Kartoffeln  
1 klein. Zwiebel, fein geschnitten  
30 Gramm Frühstücksspeck, gewürfelt  
30 Gramm Walnusskerne  
50 Gramm Bergkäse, gerieben  
1 Ei  
1/4 Wirsing  
200 ml Sahne  
Etwas Zitronensaft  
1 Entenbrust  
Salz, Pfeffer  
Muskat  
Butterschmalz

## **Zubereitung**

Die Kartoffeln halb gar kochen, pellen, reiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebelwürfel zusammen mit dem Speck anschwitzen und dann zu den Kartoffeln geben. Die Nüsse hacken und zusammen mit Käse und Ei zu den Kartoffeln geben. Alles gut vermischen. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus der Masse ca. 1 cm dicke kleine Rösti ausbacken.

Den Wirsing blanchieren, abschrecken, abtropfen und in sehr feine Würfel schneiden. Wirsing mit Sahne in einen Topf geben und einkochen, mit Zitronensaft, Salz und Muskat abschmecken.

Die Entenbrust in einer heißen Pfanne zuerst auf der Hautseite anbraten, dann wenden, rosa braten und aufschneiden.

Die Rösti anrichten, jeweils einen Löffel Rahmwirsing und eine Scheibe rosa gebratene Entenbrust darauf geben.

# Orangen-Ente

## Zutaten

- 1 Küchenfertige Ente (ca. 2 Kg)
- 1 Teel. Wacholderbeeren
- Salz
- Pfeffer
- 5 Unbehandelte Orangen
- 4 Essl. Honig
- Evtl. 1 Tl. Soßenbinder

## Zubereitung

Ente innen und außen abspülen, gut trocken tupfen. Talgdrüse und das Fett in der Bauchöffnung abschneiden. 2 Orangen heiß waschen, die Schale sehr dünn abschälen, in ganz feine Streifen schneiden. Wacholderbeeren fein zerdrücken, mit Salz und Pfeffer mischen. Etwas Orangenschale zu den Gewürzen geben, die Ente damit innen und außen gut einreiben. Flügel unter den Rücken stecken, die Keulen zusammenbinden. Die Ente mit dem Rücken nach oben in einen Bräter legen. Den Saft einer Orange und 100 ml Wasser mischen, zur Ente gießen, im geschlossenen Bräter im Backofen braten. Schaltung: 190 -210°, 2. Schiebeleiste v.u. 170 - 190°, Umluftbackofen ca. 45 Minuten Ente herausnehmen. Den Sud entfetten, mit dem Saft 1 Orange, Orangenschale und 2 El. Honig verquirlen. Ente mit der Brust nach oben auf den Rost legen und mit der Fettpfanne zusammen in den Backofen schieben. Schaltung: 175 - 180°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 -175°, Umluftbackofen ca. 80 - 90 Minuten Während des Bratens die Ente häufig mit dem Orangensud bestreichen. Nach und nach Ca.1/4 l Wasser in die Fettpfanne gießen. Die übrigen 3 Orangen heiß waschen. Satt 1/2 Orange auspressen, übrige Früchte in dünne Scheiben schneiden. Orangensaft und 2 El. Honig erhitzen, die Orangenscheiben darin 1 - 2 Minuten ziehen lassen. Bratensud mit Hilfe einer Bratenbürste und etwas heißem Wasser aus der Fettpfanne lösen, in einen Topf geben, das Fett mit einem Löffel abschöpfen, kurz einkochen lassen. Evtl. mit 1 Tl. Soßenbinder wenig binden, gut abschmecken. Die Ente mit den Orangenscheiben anrichten. Dazu schmecken gedünsteter Stangensellerie und Herzogin-Kartoffeln.

# *Pappardelle mit Entenbrust*

## **Zutaten**

1		Entenbrustfilet mit Haut
		Gutes Olivenöl
3		Möhren
1	Stange	Staudensellerie
1		Zucchini
		Salz
250	Gramm	Frische Pappardelle
		Breite Nudelbänder
15		Schwarze Oliven
1	klein.	Zwiebel
1	Essl.	Butter
40	ml	Trockener Rotwein
		Schwarzer Pfeffer
		Instant-Fleischbrühe
2	Essl.	Gehackte glatte Petersilie

## **Zubereitung**

Den Backofen auf 225°C vorheizen. Die Entenbrustsalzen und pfeffern. In eine ofenfeste Pfanne ganz wenig Olivenöl gießen, das Entenfilet mit der Hautseite nach unten hineinlegen und in den Backofen schieben. Die Temperatur auf 180°C reduzieren.

Nach einigen Minuten - wenn das Fett ausgebraten ist - die Entenbrust umdrehen und insgesamt etwa 15 Minuten braten, zwischendurch nochmals wenden (das Fleisch soll rosa bleiben). Entenbrust aus dem Ofen nehmen und zur Seite stellen, abkühlen

lassen.

In einem Topf Salzwasser zum Blanchieren aufsetzen. Möhren, Staudensellerie und den Zucchini putzen, alles in kleine Würfel schneiden. Im kochenden Wasser ca. 1 Minute überbrühen, dann in ein Sieb gießen, kalt überbrausen und abtropfen lassen. Die abgekühlte Entenbrust in feine Scheiben schneiden.

Die Pappardelle in reichlich Salzwasser »al dente« kochen, abgießen, abtropfen lassen und beiseite stellen.

Die schwarzen Oliven entsteinen (mit einem Obstentkerner oder das Fruchtfleisch vom Kern schneiden).

Die Zwiebel schälen, fein würfeln. In einer Pfanne Butter zerlassen und die Zwiebelwürfel hell andünsten, dann das blanchierte Gemüse, die Oliven und Entenbruststreifen anbraten. Mit dem Rotwein aufgießen, die Flüssigkeit unter Rühren verdampfen lassen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, eventuell etwas Fleischbrühe dazugeben.

Die Nudeln mit dem Gemüse und der Sauce in der Pfanne vermischen, durchschwenken und alles mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Dazu paßt ein junger, italienischer Rotwein.

# *Pappardelle mit Wildente*

## **Zutaten**

1		Möhre
1		Lauchstange
1		Selleriestange
1		Zwiebel
2		Wildenten küchenfertig
2	Essl.	Olivenöl
125	ml	Trockener Weißwein
1	Dose	Geschälte Tomaten (Pelati)
		Passiert
1	Ltr.	Wildentenfond
1		Bouquet garni (gemischtes Kräutersträusschen)
300	Gramm	Pappardelle
	Etwas	Pfeilwurzelmehl zum Binden
1	Teel.	Fenchelsamen
2	Essl.	Parmesan frisch gerieben

## **Zubereitung**

Pfeilwurzelmehl (gibt es in Delikatessengeschäften) ist ein ideales Bindemittel für Saucen. Es ist geschmacksneutral und macht die Sauce nicht glasig.

Möhre, Lauch, Sellerie und Zwiebel putzen bzw. schälen und in kleine Würfel schneiden. Die gewaschenen und trockengetupften Wildenten mit dem gewürfelten Gemüse im Schnellkochtopf (5 Liter Fassungsvermögen) in heißem Olivenöl anbraten, mit Weißwein und den passierten Tomaten ablöschen. Kurz einkochen lassen und mit dem Wildentenfond aufgießen. Die Flüssigkeit kurz aufkochen lassen, den

Deckel schließen, kurz abdampfen lassen und die Kochstufe einstellen. Die Garzeit beträgt 20 bis 25 Minuten (je nach Größe der Enten). Nach Ende der Garzeit den Topf abdampfen lassen und öffnen. Mit der Schaumkelle die Enten herausheben und kurz unter kaltem Wasser abschrecken. Das Fleisch von den Knochen lösen und warm stellen.

Das Bouquet garni in den Kochfond geben und diesen einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Pappardelle in Salzwasser al dente kochen. D Das Kräutersträusschen entfernen, die Sauce durchpassieren und, falls nötig, mit Pfeilwurzelmehl binden.

Die Nudeln auf vorgewärmte Teller verteilen, das Entenfleisch darübergerben und mit der Sauce überziehen. Mit Fenchelsamen und geriebenem Parmesan bestreuen und servieren.

# *Paprika-Kraut mit Entenkeulen*

## **Zutaten**

- 4 Entenkeulen (a ca. 350 g)
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 2-3 Zwiebeln,
- 2 Essl. Öl ca.
- 1 Dose (850 ml) mildes Sauerkraut
- 6 Essl. Honig
- 3-4 Gewürznelken ca.
- 1/4 Ltr. Tomatensaft
- 2 Teel. Klare Brühe (Instant)
- 1 Dose (425 ml) rote Bohnen
- 1/2 Teel. Rosenpaprika
- 1/2 Bund Petersilie
- 3 Essl. Schmand

## **Zubereitung**

1. Entenkeulen waschen, trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben und auf die Fettpfanne legen. 1/2-1 Tasse Wasser angießen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 GradC/ Umluft: 175 GradC / Gas: Stufe 3) 1-1 1/4 Stunden braten. Ab und zu mit Bratenfond beschöpfen.

2. Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden. Öl in einer weiten Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin anbraten. Sauerkraut, 4 EL Honig und Nelken zufügen. Ca. 5 Minuten kräftig anbraten.

3. Mit 1/8 l Wasser und Tomatensaft ablöschen, Brühe einrühren. Bohnen abtropfen und unterheben. Mit Salz und Paprika würzen. Zugedeckt ca. 10 Minuten weiterschmoren.

4. Etwas Paprika und 2 EL Honig verrühren. Keulen ca. 10 Minuten vor Bratzeitende damit bestreichen. Petersilie waschen, hacken. Keulen auf Kraut mit saurer Sahne und Petersilie anrichten. Dazu schmecken Kartoffeln.



# *Parfait von der Entenleber*

## **Zutaten**

---

### GRUNDMASSE

1	klein.	Zwiebel
10	Gramm	Butter
600	Gramm	Geputzte Entenlebern (ohne Haut und Fett), gut Gekühlt Salz, Pfeffer aus der Mühle
3		Eier
600	Gramm	Geklärte Butter (Butter Einmal aufschäumen Lassen, Schaum Abschöpfen)

---

### FÜR DAS PFEFFER- PARFAIT

1	klein.	Zwiebel
1		Knoblauchzehe
20	Gramm	Butter
1	Essl.	Frischer grüner Pfeffer
1	Essl.	Kräftiger Geflügelfond
200	ml	Schlagsahne

---

### FÜR DAS TRÜFFEL- PARFAIT

1		FrISChe Trüffel, 30 g Ersatzweise aus dem Glas
100	ml	Enten- oder Fleischfond
100	ml	Madeira

---

### FÜR DAS KORINTHEN- PARFAIT

5	Essl.	Korinthen
1/2		
50	ml	Sherry

---

## FÜR DAS GELEE

100	ml	Geflügel- oder Fleischfond
100	ml	Sherry
6	Blätter	Weißer Gelatine +/- Salatblättchen

## Zubereitung

Zwiebel sehr fein würfeln, in Butter glasig dünsten, kalt werden lassen.

Entenlebern mit Salz und Pfeffer würzen, portionsweise mit den Eiern und den Zwiebelwürfeln und der lauwarmen, flüssigen Butter nach und nach pürieren, mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken, 10 Minuten in den Tiefkühlschrank stellen, dann noch mal im Mixer pürieren. Masse in drei Portionen aufteilen, kalt stellen.

Für das Pfeffer-Parfait: Zwiebel fein würfeln, Knoblauchzehe zerdrücken, beides in Butter andünsten, den Pfeffer dazugeben, mit dem Enten- oder Fleischfond und der Sahne auffüllen, sämig einkochen lassen, die Sauce kurz mit einem Mixstab aufschlagen, abkühlen lassen.

Für das Trüffel-Parfait: Trüffel gut bürsten, waschen, schälen. Schale in feine Stückchen hacken, Trüffel in feine Streifen schneiden. Schale im Enten- oder Fleischfond und Madeira 1 Stunde köcheln, durch ein feines Sieb abgießen. Fond aufkochen, Trüffelstreifen hineingeben, vom Herd nehmen, im Sud kalt werden lassen.

Für das Korinthen-Parfait: Korinthen kleinhacken, in Sherry mehrere Stunden einlegen.

Die Terrinenformen kalt ausspülen, mit Klarsichtfolie möglichst faltenfrei auslegen.

Die Leberfarcen mit den Geschmackszutaten gut vermengen, in die Formen füllen, abdecken, im Wasserbad im Backofen bei 120 Grad etwa 50 Minuten stocken lassen. Mit dem Finger prüfen, ob die Masse fest geworden ist, eventuell die Garzeit verlängern. Kalt werden lassen, 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Dann stürzen, für 10 Minuten in den Tiefkühlschrank stellen.

Für das Gelee: Enten-, Geflügel- oder Fleischfond mit dem Sherry aufkochen, eingeweichte Gelatine ausdrücken, darin auflösen, auf Eiswürfel stellen, unter Rühren bis kurz vor dem Stocken temperieren. Die Terrinen rundum mehrmals damit bepinseln.

Terrinen aufschneiden, mit Salatblättern garnieren, Brioche dazu servieren.

# *Parmentier de Confit de Canard*

## **Zutaten**

4		Eingemachte Entenschlegel (Confit de Canard)
4		Zwiebeln (insg. 400 g)
1	Essl.	Entenschmalz
1,2	kg	Kartoffeln (Sorte Bintje)
300	Gramm	Butter
1		Möhre
1		Tomate
1	klein.	Stange Sellerie
	Einige	Thyminzweigelein
	Einige	Lorbeerblätter
3		Knoblauchzehen
150	ml	Weißwein
		Salz

## **Zubereitung**

Für die Sauce:

Entenschlegel entbeinen, Haut abziehen, Knochen und Haut nicht wegwerfen sondern beiseite stellen. Eine Zwiebel, die Möhre und den Knoblauch schälen und fein hacken. Tomate vierteln, Selleriestange in kleine Würfelchen schneiden.

Die Entenhaut in grobe Stücke schneiden und zusammen mit den Knochen in einem Kochtopf kräftig anbräunen.

Gemüse mit dem Thymian und Lorbeer dazugeben. Mit dem Wein ablöschen und offen um 3/4 reduzieren lassen. Anschließend 1 Liter Wasser dazugeben, einmal aufkochen und 45 min offen einköcheln lassen.

2. Für das Pürée die Kartoffeln in Salzwasser garen. Dann erst schälen und durch eine Presse drücken. Die [weiche] Butter einrühren. Mit Salz abschmecken. Ofen auf 220 Grad vorheizen.

3. Restliche Zwiebeln schälen und klein hacken. Im Entenfett auf kleinem Feuer glasig sautieren. Das Entenfleisch dazugeben und 15 min köcheln lassen.

4. In eine runde hohe Auflaufform die Hälfte des Pürées geben, darauf das Entenfleisch betten, mit einer zweiten Lage Pürée abschließen. 20 Minuten im Ofen goldenbraun gratinieren. [Parmentier mit einigen frischen Thymianzweigen dekorieren]

Die Sauce durch ein Haarsieb abseihen. Parmentier zusammen mit der Sauce und Mesclun (gemischten, hauptsächlich grünen Salat) servieren.

# Pei-Ching-K'ao-Ya (Peking-Ente)

## Zutaten

1	Ente pro Ente ca. 2 1/2 kg
1	Ltr. Wasser
1/2	
60	Gramm Honig
4	Scheiben Ingwerwurzel geschält, Frisch oder konserviert, Pro Scheibe etwa 2 1/2 cm Durchmesser und 3 mm dick
2	Frühlingszwiebeln Mit grünen Spitzen In 5 cm lange Stücke Geschnitten

---

### SAUCE

1/4	Tasse Hoisin-Sauce
1	Essl. Wasser
1	Teel. Sesamsamenöl
2	Teel. Zucker

---

### AUSSERDEM

12	Frühlingszwiebeln
1	x Rezept Mandarin- Pfannkuchen

## Zubereitung

Vorbereitung: Die Ente unter fließendem kaltem Wasser waschen und innen und außen mit Küchentuch abtupfen. Das eine Ende eines 50 cm langen weißen Bindfadens um den Halslappen binden. Wenn der Halslappen abgeschnitten ist, zieht man den Faden unter den Flügeln durch. Um die Haut zu trocknen, hängt man das Tier 3 Stunden an einen kühlen, luftigen Ort oder 2 Stunden vor einem Ventilator auf.

In einen Wok von 30 cm Durchmesser oder eine große, feuerfeste Kasserolle 1 1/2 l Wasser, Honig, Ingwerwurzel und zerschnittene Frühlingszwiebeln geben und über großer Flamme aufkochen. Die Ente am Faden haltend in die kochende Flüssigkeit tauchen. Mit dem Faden in der einen und einem Löffel in der anderen Hand die Ente

von einer Seite auf die andere drehen, bis die Haut überall von der Flüssigkeit benetzt ist. Die Ente herausnehmen (die Flüssigkeit fortgießen), wieder kühl und luftig aufhängen und zum Abtropfen eine Schüssel darunter stellen. Vor dem Ventilator trocknet die Ente in 1 Stunde, ohne Ventilator in 2 bis 3 Stunden.

Für die Sauce Wasser, Hoisin-Sauce, Sesamsamenöl und Zucker in einer kleinen Pfanne vermengen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Aufkochen, auf niedrigste Temperatur schalten und ohne Deckel 3 Minuten langsam kochen. In einer kleinen Schüssel abkühlen lassen.

Für die Frühlingszwiebelsträusschen schneidet man die Frühlingszwiebeln in 7 1/2 cm lange Stücke und entfernt die Wurzeln. Jeden Stengel senkrecht von beiden Enden her viermal kreuzweise 2 1/2 cm tief einschneiden, in Eiswasser legen und in den Kühlschrank stellen, bis sich die eingeschnittenen Enden nach außen aufrollen.

Zubereitung: Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Ente herunternehmen und die lose Halshaut abschneiden. In einen Bräter, der gerade groß genug ist, um die Ente bequem zu fassen, legt man sie mit der Brust nach oben auf einen Einsatz. Die Ente in der Mitte des Backofens 1 Stunde lang braten. Dann die Temperatur auf 150 Grad herunterschalten, die Ente auf die Brust drehen und weitere 30 Minuten braten. Nun wieder auf 200 Grad schalten, die Ente auf den Rücken legen und abschließend noch 30 Minuten braten. Auf ein Tranchierbrett legen.

Mit einem kleinen, scharfen Messer und den Fingern die knusprige Haut von Brust, Seiten und Rücken der Ente abnehmen. In 5 x 7,5 cm große Rechtecke schneiden und auf eine vorgewärmte Platte legen. Flügel, Keulen und alles Fleisch der Ente von Brust und Knochen abschneiden. Das Fleisch in 6 cm lange und 1 cm breite Stückchen tranchieren und mit Flügeln und Keulen auf einer zweiten vorgewärmten Platte anrichten.

Beim Servieren stellt man die Platten mit der Ente, den warmen Pfannkuchen, Sauce und Frühlingszwiebelsträusschen in die Mitte des Tisches. Traditionsgemäß legt sich jeder Gast einen Pfannkuchen flach auf den Teller, taucht ein Frühlingszwiebelsträusschen in die Sauce und bestreicht damit den Pfannkuchen. Dann kommt das Sträusschen mit einem Stückchen Haut und einem obenauf gelegten Stück Fleisch in die Mitte des Pfannkuchens. Der Pfannkuchen wird über diese Füllung geschlagen und zu einem Zylinder aufgerollt, den man bequem in die Hand nehmen und essen kann. Peking-Ente ist als Hauptgang ausreichend für sechs Personen. Als Bestandteil einer chinesischen Mahlzeit ausreichend für acht bis zehn Personen. Bei über sechs Personen sind mehr Frühlingszwiebelsträusschen und Pfannkuchen erforderlich.

# Peking-Ente

## Zutaten

1		Ente, etwa 2 kg
		Salz
		Essig
5	Essl.	Reiswein
1	Essl.	Honig
2	Essl.	Zitronensaft
2	Teel.	Speisestärke
1/2	Teel.	Sesamöl

---

		SAUCE
250	ml	Hoisinsauce
1	Teel.	Reiswein
1	Teel.	Sesamöl
		Chilisauce

## Zubereitung

Die Ente säubern, waschen und trockentupfen, das innere Fett entfernen. In einem großen Topf etwa 2 Liter Wasser mit etwas Essig aufkochen. Die Ente darin 1-2 Minuten ankochen. Herausnehmen, mit einem Küchentuch gut abtrocknen. Dabei die Haut massieren, damit sie sich vom Fleisch lockern lässt, sie soll aber nicht verletzt werden.

Einen Fleischerhaken in den Hals der Ente stecken, die Ente etwa für 2 Stunden an einen kühlen, luftigen Ort

hängen.

Für die Glasur 1/2 Tasse heißes Wasser, den Reiswein, den Honig, den Zitronensaft, die Speisestärke und das Sesamöl verrühren. Die Ente damit sorgfältig einpinseln. Trocknen lassen, nach 1 Stunde erneut einpinseln. Drei- oder viermal wiederholen anschließend über Nacht trocknen lassen.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Die Ente mit der Brust nach oben auf den Rost legen, in den Ofen schieben. Die mit etwas Wasser gefüllte Fettpfanne darunter schieben, die Ente etwa 20 Minuten rösten. Die Ente herausnehmen, den Saft aus dem Inneren in eine Schüssel gießen, die Ente dann mit der Brust nach unten weitere 20 Minuten rösten. Ab und zu mit etwas Glasur einpinseln.

Die Ente erneut wenden, den Saft abgießen. Mit der Brust oben abermals 20 Minuten rösten, jetzt aber die Fettpfanne darunter ohne Wasser einschieben. Die Hitze auf 150 Grad reduzieren, falls die Ente zu dunkel wird.

Die Ente aus dem Ofen nehmen. Die Haut mit einem scharfen Messer flach vom Fleisch abschneiden. Das Fleisch von den Knochen lösen und mundgerecht schneiden.

Die Saucenzutaten und 100 ml Wasser in einem kleinen Topf verrühren, aufkochen.

Fleisch und Haut der Pekingente mit der Sauce und mit Krabbenbrot, Mandarinpannkuchen und Frühlingszwiebeln anrichten.

# *Peking-Ente ' Bejing Kao Ya'*

## **Zutaten**

1		Ente (2 kg)
300	ml	:Wasser, kochend
3	Essl.	Melasse oder Honig
2	Teel.	Salz
1	Teel.	Ingwer, gemahlen
4	Essl.	Zucker
4	Essl.	Milde Bohnenpaste
100	ml	Wasser
2	Essl.	Sesamöl
3		Lauchstangen

## **Zubereitung**

Flügelspitzen und Füße der Ente abschneiden und den Vogel sorgfältig flämmen. Am Bauch einen Einschnitt vornehmen und die Ente ausnehmen. Im Hals ebenfalls einen kleinen Einschnitt anbringen und durch diesen Luftund Speiseröhre entfernen. Die Ente waschen und gründlich trockenreiben. (Sie können die Ente auch in eine Sieb geben und mit kochendem Wasser übergießen. Dadurch wird die Haut schön glänzend.) Die Ente innen salzen. Einen Strohalm zwischen Haut und Fleisch schieben und Luft einblasen, bis sich die Haut am ganzen Körper leicht abhebt. Die beiden Einschnitte mit Küchengarnt zunähen. Um den Hals eine Schnur binden und die Ente über eine Schüssel hängen. Melasse oder Honig im heißen Wasser auflösen. Salz und Ingwerpulver einrühren. Die Ente ringsherum mit der Flüssigkeit einpinseln. Diesen Vorgang noch einoder zweimal wiederholen, dabei die in die Schüssel tropfende Flüssigkeit wiederverwerten. Die Ente, die nun wie lackiert aussieht, an einem kühlen, luftigen Ort mindestens zwei Stunden, am besten aber über Nacht, trocknen lassen. Die Haut muss danach absolut trocken sein. Den Ofen auf 180-200°C vorheizen. Die Saftpfanne zur Hälfte mit warmem Wasser füllen und in größerem Abstand darüber den Rost anbringen. Die Ente mit der Brust nach oben auf den Rost legen und 30-45 Minuten braten. Zwischendurch immer wieder kontrollieren, da die Ente auf keinen Fall zu stark bräunen darf. Die Hitze etwas reduzieren. Die Ente behutsam umdrehen, ohne die Haut zu verletzen, und weitere 30-45 Minuten garen. Nach Ablauf der Garzeit, falls erforderlich, die Temperatur wieder erhöhen und die Ente weiter braten, bis die Haut goldbraun und knusprig ist. Währenddessen die Sauce zubereiten. Dafür Zucker und Bohnenpaste im Wasser verühren. Das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen. Die Sauce hineingießen und unter stetem Rühren eindicken lassen. Anstelle dieser selbstgemachten Sauce können sie natürlich auch eine Fertigsauce verwenden, die unter der Bezeichnung 'hai xian' im Handel ist. Während die Ente gart, den Lauch putzen und in 7 cm lange Stücke schneiden. Die Abschnitte an beiden Seiten dicht an dicht längs einschneiden und dann in Eiswasser legen, wobei sich die

Enden wie bei einem Pinsel spreizen. Die fertig gegarte Ente aus dem Ofen nehmen. Das Fleisch samt Haut mit einem scharfen Messer schräg in dünne Scheiben schneiden und diese auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Sofort servieren und dazu die Sauce, die Lauchpinsel und Mandarin-Pfannkuchen reichen. Jeder Gast nimmt sich einen Pfannkuchen, bestreicht ihn mit Sauce, wobei er sich des Lauchpinsels bedient, legt eine Scheibe Entenfleisch darauf, rollt den Pfannkuchen mit Hilfe der Stäbchen auf und führt das Ganze genüsslich zum Munde.

Eine weitere Möglichkeit, die Peking-Ente zu genießen: Nachdem der Tisch gedeckt ist und die Mandarin-Pfannkuchen, die Saucenschälchen und alle übrigen Zutaten bereit stehen und nachdem die Gäste zu Tisch gebeten sind, präsentieren die Köche die ganze Ente, die von den Anwesenden gebührend bewundert wird. Alsdann wird der Vogel tranchiert. Zunächst genießt man die knusprige und zugleich saftige Haut zusammen mit Pfannkuchen und diversen Saucen. Als nächstes wird das in Scheiben geschnittene Fleisch mit verschiedenen Beilagen aufgetragen. Und zum Abschluss der Mahlzeit schreibt die Tradition eine Suppe vor, die aus den Resten der Ente, dazu Brühe und Gemüse gekocht ist.



# *Peking-Ente Geröstet*

## **Zutaten**

- 1 Bratfertige Ente a ca. 2 kg
  - 2 Essl. Honig
  - 300 ml Heißes Wasser
  - 1 Ltr. Kochendes Wasser
  - 3/4
  - 12 mittl. Frühlingszwiebeln  
Nur weiße Teile
  - 1 groß. Salatgurke in feine  
Streichholzgroße Streifen  
Hoisin-Sauce  
Oder süße Bohnensauce
  - 32 Mandarin Pfannkuchen  
Siehe Rezept
- 

## VAR. GERÖSTETE KANTON ENT

- 4 Teel. Salz
- 4 Teel. Zucker
- 1 Teel. Fünfgewürzpulver
- 1/2
- 2 Teel. Mei-Keilu-Wein oder Gin

## **Zubereitung**

Die in den traditionsreichen Pekinger-Restaurants verwendeten Enten werden extra für dieses Gericht gezüchtet und gemästet und in einem speziell dafür konstruierten Ofen geröstet.

Eine Peking-Ente kann aber auch nach diesem Rezept auf relativ einfache Weise und mit gutem Resultat zubereitet werden.

Die Ente mit der knusprigen dunkelroten Haut wird innen zart und saftig. Nach alter Tradition wurde früher nur die knusprige Haut mit den Pfannkuchen serviert, während das Fleisch mit den Bohnensprossen nochmals pfannengebraten und als weiteres Gericht nach der Haut gereicht wurde. Oft wurde aus dem Fleisch auch eine Suppe bereitet. Heute wird neben der Haut meist auch das zarte Fleisch serviert.

Den Honig mit dem heißen Wasser mischen und warm stellen. Die Ente in einem Durchschlag legen. Mit dem kochenden Wasser auf allen Seiten abbrühen, dann

trockentupfen und in eine große Schüssel legen.

Die Honigmischung wiederholt über die Ente gießen (einschließlich Hals und Flügel) und mit einem Pinsel verstreichen. Die Ente muss völlig mit der Honigmischung getränkt sein.

Die Ente 10-24 Stunden an einem luftigen, kühlen Platz aufhängen, bis die Haut völlig trocken ist. Die Haut NICHT einstechen oder verletzen!!

Die Ente mit der Brustseite nach oben auf einen Rost legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 20 Minuten rösten. (Das Tropfblech mit etwas heißem Wasser in den Backofen einschieben, um abtropfendes Fett zu sammeln.) Die Haut wird dann goldbraun sein. Die Ente umdrehen und weitere 25-30 Minuten rösten, dann mit der Brust nach oben noch einmal 20 Minuten rösten. Wenn die Haut zu dunkel wird, die Hitze auf 170 Grad reduzieren ist sie zu hell, auf 190 Grad erhöhen. Beim Wenden achtgeben, dass die Haut nicht verletzt wird. Die Ente herausnehmen und auf dem Rost ein wenig ankühlen lassen, bevor man sie zum Anrichten aufschneidet.

Während die Ente geröstet wird, die Frühlingszwiebeln erst in 5cm lange Stücke und dann längs in Streifen schneiden. Die Gurken und die Frühlingszwiebeln auf zwei Platten anrichten.

Für jede Person 1-2 El Hoisin-Sauce in Schälchen anrichten. Die Mandarin-Pfannkuchen 10 Minuten dämpfen und auf vorgewärmten Platten anrichten.

Bevor Ihr die Ente aufschneidet, die Flüssigkeit im Innern in ein Schüsselchen laufen lassen und für andere Zwecke aufbewahren. Die knusprige Haut der Ente in mundgerechte Stücke flach wegschneiden, dann das zarte Fleisch in gleicher Weise in Scheiben schneiden. Auf vorgewärmte Platten anrichten.

Zum Essen legt man sich einen Pfannkuchen auf einen Teller, bestreicht ihn mit etwas Hoisin-Sauce, dann legt man ein Stückchen Haut oder Fleisch oder beides darauf, dazu ein Stückchen Gurke oder Frühlingszwiebeln, rollt den Pfannkuchen ein und isst ihn mit der Hand.

VARIANTE: Geröstete Kanton-Ente

Zunächst die ersten vier Schritte wie oben beschrieben (das Lufttrocknen kann auf 6-10 Stunden reduziert werden). Dann mischt man die Marinade und reibt die Ente innen und außen sorgfältig ein.

Dann wird sie wie die Peking-Ente geröstet. Man reicht dunkle Sojasauce als Dip.

# *Peking-Ente I*

## **Zutaten**

1	Bratfertige Ente a 2 kg
2	Essl. Honig
300	ml Heißes Wasser
1 3/4	Ltr. Kochendes Wasser
12	Frühlingszwiebeln nur Weiße Teile
1	groß. Salatgurke in feine Streichholzgroße Streifen Geschnitten
	Hoisin-Sauce oder süsse Bohnsauce
30	Mandarin Pfannkuchen (Rezept folgt)

## **Zubereitung**

Als Hauptgericht ausreichend für 4, mit 3-4 weiteren Gerichten für 6-7 Personen.

Den Honig mit dem heißen Wasser mischen und warm stellen.

Die Ente in einem Durchschlag legen. Mit dem kochenden Wasser auf allen Seiten abbrühen, dann trockentupfen und in eine große Schüssel legen.

Die Honigmischung wiederholt über die Ente gießen (einschließlich Hals und Flügel) und mit einem Pinsel verstreichen. Die Ente muss völlig mit der Honigmischung getränkt sein.

Die Ente 10-24 Stunden an einem luftigen, kühlen Platz aufhängen, bis die Haut völlig trocken ist. Die Haut Nicht einstechen oder verletzen!!

Die Ente mit der Brustseite nach oben auf einen Rost legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 20 Minuten rösten. (Das Tropfblech mit etwas heißem Wasser in den Backofen einschieben, um abtropfendes Fett zu sammeln.) Die Haut wird dann goldbraun sein. Die Ente umdrehen und weitere 25-30 Minuten rösten, dann mit der Brust nach oben noch einmal 20 Minuten rösten. Wenn die Haut zu dunkel wird, die Hitze auf 170 Grad reduzieren ist sie zu hell, auf 190 Grad erhöhen. Beim Wenden achtgeben, dass die Haut nicht verletzt wird. Die Ente herausnehmen und auf dem Rost ein wenig ankühlen lassen, bevor man sie zum Anrichten aufschneidet.

Während die Ente geröstet wird, die Frühlingszwiebeln erst in 5 cm lange Stücke und dann längs in Streifen schneiden. Die Gurken und die Frühlingszwiebeln auf zwei Platten anrichten.

Für jede Person 1-2 El. Hoisin-Sauce in Schälchen anrichten.

Die Mandarin-Pfannkuchen 10 Minuten dämpfen und auf vorgewärmten Platten anrichten.

Bevor Ihr die Ente aufschneidet, die Flüssigkeit im Innern in ein Schüsselchen laufen lassen und für andere Zwecke aufbewahren. Die knusprige Haut der Ente in mundgerechte Stücke flach wegschneiden, dann das zarte Fleisch in gleicher Weise in Scheiben schneiden. Auf vorgewärmte Platten anrichten.

Zum Essen legt man sich einen Pfannkuchen auf einen Teller, bestreicht ihn mit etwas Hoisin-Sauce, dann legt man ein Stückchen Haut oder Fleisch oder beides darauf, dazu ein Stückchen Gurke oder Frühlingszwiebeln, rollt den Pfannkuchen ein und isst ihn mit der Hand.

Variante: Geröstete Kanton-Ente

Zunächst die ersten vier Schritte wie oben beschrieben (das Lufttrocknen kann auf 6-10 Stunden reduziert werden). Dann mischt man eine Marinade aus: 4 Tl. Salz, 4 Tl. Zucker, 1 1/2 Tl. Fünfgewürzpulver, 2 Tl. Mei-Keilu-Wein oder Gin und reibt die Ente innen und außen sorgfältig ein. Dann wird sie wie die Peking-Ente geröstet. Man reicht dunkle Sojasauce als Dip.

# *Peking-Ente II*

## **Zutaten**

---

ZUTATEN		
1 1/2	kg	Ente

---

MARINADE		
1	Teel.	Honig
1	Teel.	Sherry
1	Teel.	Essig
1	Essl.	Warmes Wasser

## **Zubereitung**

Ente außen abtrocknen. Am Schwanzende einen kleinen Einschnitt in die Haut machen und die Düse einer fahrradpumpe einführen. Dann vorsichtig Pumpen und die Ente so aufblasen, das sich die Haut vom Fleisch löst. (Bei einer tiefgekühlten Ente kann dies misslingen). Die Haut mit der Marinade bestreichen und die Ente mindestens 4 Stunden zum Trocknen Aufhängen. Backofen auf 210 Grad (= Gasherd Stufe 4) vorheizen und die Ente auf ein Rost hineinsetzen. 15 - 20 Minuten bei dieser Temperatur Braten, dann auf 190 GradC (= Gasherd Stufe 3)hinabschalten. Weitere 25 Minuten oder, je nach der Größe der Ente, länger braten. Man rechnet 15 Minuten pro 500 g Ente, Plus 15 Minuten extra. Erst die Haut abheben, Dann das Fleisch in dünnen Scheiben von den Knochen schneiden. Auf Einen Teller häufen und Haut obenauf legen. Knochen für eine Suppe Beiseite stellen. Mit Hoisin-Sauce und Streifen von Gurke und Frühlingszwiebel servieren. Bei Tisch gibt man ein Stück Ente ,ein wenig Sauce und je einen Streifen Zwiebel und Gurke auf einen Pfannkuchen, rollt ihn auf und isst Ihn mit den Fingern.

# *Peking Ente mit Mandarin Pfannkuchen*

## **Zutaten**

1 Bauernente, küchenfertig  
(ca. 2.5 kg)

---

### FÜR DIE GLASUR

4 Essl. Honig  
4 Essl. Dunkle Sojasosse  
75 ml Trockener Sherry  
1/2 Teel. Frische Ingwerwurzel  
Gerieben  
1/2 Teel. Salz

---

### FÜR DEN PFANNKUCHENTEIG

300 Gramm Mehl  
1/4 Ltr. Kochendes Wasser  
2 Essl. Erdnussöl

---

### AUSSERDEM

Pflaumen-Dip süß-scharf  
Hoisinsauce  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 Gurke

## **Zubereitung**

Die Ente innen und außen waschen und trockentupfen.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Ente 5 Sekunden blanchieren.

Am Hals über Nacht zum Trocknen aufhängen.

Den Honig mit der Sojasauce, dem Sherry, dem Ingwer und dem Salz zu einer Glasur verrühren und die ganze Ente innen und außen damit einreiben.

Am Hals ca. 3 Stunden an einen luftigen Platz zum Trocknen hängen man kann mit einem Ventilator nachhelfen. Diese Prozedur eventuell nochmals wiederholen, die Ente sollte wie lackiert aussehen.

Während die Ente gebraten wird kann man die Pfannkuchen, den Pflaumen Dip und das Gemüse zubereiten.

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und die Hälfte in schräge ca. 3 cm lange Stücke, den Rest in Pinsel (= die Wurzeln knapp abschneiden, so dass sie unten noch zusammengehalten und nicht auseinander fallen. Dann in 5 cm lange Stücke schneiden. Das andere Ende nun mit einem scharfen Messer erst quer, dann längs bis ca. 2 cm über dem Wurzelansatz einschneiden) schneiden, die Pinsel in kaltes Wasser legen.

Die Gurke schälen, halbieren und die Kerne entfernen, dann in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und beiseite stellen.  
Den Backofen auf 180 °C vorheizen und die Ente mit der Brust nach oben auf einen Bratrost legen und diesen auf die mittlere Ofenschiene schieben.

In die Fettpfanne etwas heißes Wasser geben, die Ente darf aber mit dem Wasser nicht in Berührung kommen. 90 bis 120 Minuten garen.

Nach der Hälfte der Garzeit die Temperatur auf 160 °C zurückschalten, die Ente wenden, damit sie von allen Seiten schön knusprig braun wird.

Die Ente ist gar, wenn man mit einer Gabel hineinsticht und kein blutiger Saft mehr austritt.

Nach dem Garen 15 Minuten ruhen lassen.

Die Haut und das Fleisch von den Knochen lösen und getrennt in mundgerechte Stücke schneiden, auf einer vorgewärmten Platte servieren.

Für den Pfannkuchenteig das Mehl in eine Schüssel sieben, das heiße Wasser darübergießen und den Teig solange kneten, bis er locker und glatt ist.

Mit einem Küchentuch abdecken und 30 Minuten ruhen lassen, auf einem bemehlten Brett ca. 1/2 cm dick ausrollen und mit einem Förmchen oder Wasserglas, ca. 6 cm Durchmesser, Plätzchen ausstechen.

Jedes zweite Plätzchen mit Öl bestreichen und ein unbestrichenes darauf legen, dann mit der Nudelrolle von der Mitte her ausrollen, bis der Pfannkuchen ca. 15 cm Durchmesser hat. Mit den anderen Teigplätzchen ebenso verfahren.

Eine Pfanne erhitzen und die Pfannkuchen ohne Fett auf beiden Seiten hellbraun backen, dann wieder vorsichtig auseinanderziehen und erst zur Hälfte, dann auf ein Viertel falten und warmstellen.

Nun die Pfannkuchen auf einen Teller legen, den Frühlingszwiebelpinsel in die Hoisinsauce tauchen, den Pfannkuchen auseinanderfalten und damit bestreichen, zuerst wird die Haut gegessen und dann das Fleisch. Ein Stückchen Haut, Frühlingszwiebelringe und Gurkenstreifen dazulegen, den Pfannkuchen aufrollen, in den Pflaumen Dip stippen und mit den Fingern essen.

Als Getränk empfiehlt sich Reiswein oder grüner Tee.

# *Pekingente III*

## **Zutaten**

1		Ente, etwa 2 kg
		Salz
		Essig
5	Essl.	Reiswein
1	Essl.	Honig
2	Essl.	Zitronensaft
2	Teel.	Speisestärke
1/2	Teel.	Sesamöl

---

### SAUCE

250	ml	Hoisinsauce
1	Teel.	Reiswein
1	Teel.	Sesamöl
		Chilisauce

## **Zubereitung**

Die Ente säubern, waschen und trockentupfen, das innere Fett Entfernen. In einem großen Topf etwa 2 Liter Wasser mit etwas Essig aufkochen. Die Ente darin 1-2 Minuten ankochen. Herausnehmen, Mit einem Küchentuch gut abtrocknen. Dabei die Haut massieren, Damit sie sich vom Fleisch lockern lässt, sie soll aber nicht Verletzt werden. Einen Fleischerhaken in den Hals der Ente stecken, die Ente etwa Für 2 Stunden an einen kühlen, luftigen Ort hängen. Für die Glasur 1/2 Tasse heißes Wasser, den Reiswein, den Honig, den Zitronensaft, die Speisestärke und das Sesamöl Verrühren. Die Ente damit sorgfältig einpinseln. Trocknen Lassen, nach 1 Stunde erneut einpinseln. Dreioder viermal Wiederholen anschließend über Nacht trocknen lassen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Die Ente mit der Brust nach Oben auf den Rost legen, in den Ofen schieben. Die mit etwas Wasser gefüllte Fettpfanne darunter schieben, die Ente etwa 20 Minuten rösten. Die Ente herausnehmen, den Saft aus dem Inneren In eine Schüssel gießen, die Ente dann mit der Brust nach unten Weitere 20 Minuten rösten. Ab und zu mit etwas Glasur einpinseln. Die Ente erneut wenden, den Saft abgießen. Mit der Brust oben Abermals 20 Minuten rösten, jetzt aber die Fettpfanne Darunter ohne Wasser einschieben. Die Hitze auf 150 Grad Reduzieren, falls die Ente zu dunkel wird. Die Ente aus dem Ofen nehmen. Die Haut mit einem scharfen Messer Flach vom Fleisch abschneiden. Das Fleisch von den Knochen lösen Und mundgerecht schneiden. Die Saucenzutaten und 100 ml Wasser in einem kleinen Topf Verrühren, aufkochen. Fleisch und Haut der Pekingente mit der Sauce und mit Krabbent, Mandarinpfannkuchen und Frühlingszwiebeln anrichten.



# *Pekingente IV*

## **Zutaten**

- 1 Bratfertige Ente von 2-2,5kg  
Salz
- 3 Essl. Sesamöl
- 3 Essl. Reiswein
- 3 Essl. Essig
- 3 Essl. Honig
- 4 Essl. Wasser
- 1 Prise Salz
- 3 Essl. Soja- oder ChilisaUCE

## **Zubereitung**

Die bratfertige Ente (mit Hals und Kopf) 3 Minuten in kochendes Salzwasser tauchen, herausnehmen, abtropfen lassen und mit Küchentrepp trockentupfen. Sesamöl, Reiswein, Essig, Honig, Wasser und Salz vermischen und erwärmen (aber nicht kochen). Die Ente an einem kühlen Platz aufhängen, mehrmals mit dieser Flüssigkeit sie sollt lauwarm sein, einpinseln und anschließend über Nacht trocknen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen, die Ente mit der Brust nach oben in die Fettpfanne legen und 30 Min. braten. Die Hitze etwas reduzieren und, damit die Haut knusprig bleibt, gelegentlich mit der Marinade bestreichen. In Abständen von einer halben Stunde die Ente umdrehen und in der letzten halben Stunde (bei 2 h Bratzeit) die Ente mit der Brust nach unten fertigbraten. Den Bratfond mit ein wenig Soja- oder ChilisaUCE anreichern. Die Ente auf ein Brett legen, mit einem sehr spitzen und sehr scharfen Messer die Haut ablösen, in kleine Rechtecke teilen. Keulen und Flügel abschneiden, Körperfleisch von den Knochen lösen und in Streifen schneiden. Alles auf einer Wärmeplatte hübsch anrichten. Sauce getrennt servieren. Pekingente wird stilgerecht in hauchdünnen, dreieckig gefalteten Pfannkuchen und zarten Frühlingszwiebeln serviert.

# *Pekingente Karla*

## Zutaten

---

		ENTE
1		Fette Hausente (2-2,5 kg Ausgenommen)
2	Teel.	China-5-Gewürz (z.B. Fenchel, Zimt, Korian Sternanis, Nelken, Pfeffer ..)
2	Teel.	Salz
3	Essl.	Austernsauce

---

		LACK
2	Essl.	Hoisin-Sauce
2	Essl.	Malzessig (China, dunkel)
1	Essl.	Sherry bis doppelte Menge
1	Teel.	Geriebener Ingwer
125	ml	Wasser
1	Teel.	Sezchuan-Pfeffer (gemahlen)
4	Essl.	Honig

---

		CREPE
300	Gramm	Mehl
250	ml	Kochendes Wasser
		Sesamöl
		Öl

---

		HOISIN- ORANGENSAUCE
100	ml	Hoisin-Sauce
2		Orangen
1		Grüne Chilischote
1		Knoblauchzehe

---

		PFLAUMENSAUCE
1	kg	Rote Pflaumen

- 1/2 Ltr. Reissessig
  - 1 Teel. Salz
  - 1/4 Ltr. Sojasauce
  - 150 Gramm Farinzucker
  - 1 Teel. Pfeilwurzmehl
  - 1 Teel. Sternanis (grob zerstoßen)
  - 1 Teel. Sezchuan-Pfeffer  
(zerstoßen)
  - 2 klein. Rote Chilischoten  
(getrocknet, zerstoßen)
- 

#### GEMÜSE

- 4 Lauchzwiebeln

### Zubereitung

Ente: Ente gründlich waschen, gründlich trockentupfen. Mindestens 5 mal in einem großen Sieb oder Bambuskorb, mit kochendem Wasser überbrühen, dabei immer wieder trockentupfen. Die abgetrocknete Ente innen mit Salz, China-Gewürz, Austernsauce ausreiben. Ein Essstäbchen über Einschnitte unterhalb den Achseln waagrecht unter der Haut über den Rücken führen. An den rausstehenden Enden die Enden einer festen Schnur von ca. 1, 5 m Länge knüpfen (Länge der Schnur hängt davon ab, wo man die Ente aufhängt, denn hängen muss sie - mit einer Schüssel darunter). Die Zutaten für den Lack in einem Topf aufkochen und dicklich einkochen lassen. mit einem Malerpinsel den Lack auf die Ente dünn auftragen, mit einem Föhn solange föhnen, bis der Lack antrocknet. Einen Strohhalm in die Halsöffnung unter die Haut schieben und mittels kräftigen Pustens die Haut der Brust vom Fleisch abheben/trennen. Dabei den Strohhalm nach allen Seiten weiterschieben und kräftig pusten. Eine weitere dünne Lackschicht auftragen. Die Ente über Nacht an einem luftigen, trockenen Ort aufhängen. Sollte der Lack anderntags noch nicht ausgetrocknet sein, nochmals föhnen.

Garen: Wokmethode: Einen großen Wok zu zwei Drittel mit geschmacksneutralen Öl auffüllen. Öl erhitzen. Ente 30 min auf der einen Seite frittieren, dann wenden und nochmals 30 min frittieren.

Ofenmethode: Ofen auf 230 Grad anheizen. Wasser in die Fettpfanne füllen, Ente mit der Brustseite nach unten auf einen Rost darüber legen und 10 min backen. Temperatur auf 210 Grad senken, Ente wenden und weiter 10 min backen. Temperatur auf 200 Grad senken und die Ente weitere 45 min unter 10 minütigen Wendezyklen weiterbacken. Die letzten 10 min die Ente auf den Rücken drehen, nochmals eine hauchdünne Schicht Entenlack auftragen. Falls alles verbraucht ist, 2 El Honig mit 1 Tl Sojasauce, 1 El Sherry verrühren und dieses als Lack benutzen (aufpassen, das die Ente nicht verbrennt, insbesondere der Bürzel muss evtl. abgedeckt werden!). Die Ente ist fertig, wenn die Haut dunkelbraun, knusprig und glänzend ist.

Crepe: Mehl in eine Schüssel füllen, kochendes Wasser eingießen und sofort - in nur

eine Richtung - mit einem Kochlöffel rühren, bis sich ein homogener Kloß bildet, mit der Hand weiterkneten. Den Teig 30 min im Kühlschrank belassen. Auf Mehl eine Rolle daraus formen. In 12 Stücke teilen. Auf Mehl dünn ausrollen. Kleine Crepe mit einem Wasserglas abstechen. Crepe einseitig mit Sesamöl bestreichen, jeweils 2 Crepe mit der beölten Seite aneinander legen und nochmals vorsichtig auf ca. 15 cm ausrollen, dann den Doppel-Crepe von beiden Seiten in einer Pfanne oder Wok in Öl backen, bis er Blasen wirft. Aus der Pfanne nehmen und die beiden Crepe auseinander ziehen. Warm halten.

Gemüse: Lauchzwiebeln mit eingekürztem Grün in je 3 Teile teilen. Diese längelang in feine Streifen schneiden.

Pflaumensauce: Gewürze (ohne Salz, Zucker) in einer Pfanne anrösten, bis sie duften. Pflaumen, entkernt, geviertelt mit dem Essig und den Gewürzen aufkochen und 15 min weiterköcheln bis die Pflaumen musig sind. Pflaumen durch die Flotte Lotte passieren. Pflaumenmus mit Sojasauce und Zucker aufkochen und solange köcheln, bis sich die Menge deutlich um 1/4 reduziert hat. Pfeilwurzelmehl mit etwas Wasser zu einer Paste anrühren und in die aufkochende Pflaumensauce rühren, ca. 1-2 min weiterkochen.

Hoisinsauce: 100 ml Hoisinsauce mit dem Saft von 2 Orangen und gehacktem Knoblauch glattrühren. Chilischote entkernt in feinen Ringen darüber streuen.

Servieren: Das Fleisch in halbkreisförmigen Scheibchen von der Karkasse schneiden. Man nimmt einen Crepe in die Hand, tunkt einige Streifen Lauchzwiebel in die Sauce der Wahl, bestreicht damit den Crepe, füllt die Zwiebelchen und das Fleisch hinein. Man rollt das ganze zusammen, isst sofort, oder stippt es in die Sauce der Wahl.

# *Persischer Entenreis*

## **Zutaten**

1		Ente (1,6 kg)
150	Gramm	Naturreis (ungeschält)
125	Gramm	Wildreis
30	Gramm	Rosinen
100	Gramm	Aprikosen getrocknet
30	Gramm	Haselnüsse geröstet
20	Gramm	FrISChe Pepperoni
150	Gramm	Zwiebeln
4		Knoblauchzehen
1	Bund	Zitronenmelisse
		Salz
		Maronen 1 Handvoll
1/2	Ltr.	Entenfond

## **Zubereitung**

Die Ente in sechs Teile zerlegen, Zwiebeln und Knoblauch feinhacken. Die Haselnüsse vierteln und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Pepperoni halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die Aprikosen fein würfeln. Zitronenmelisse waschen, trocknen und die Blätter von den Stielen zupfen.

Den Wildreis in Salzwasser 10 Minuten lang kochen und abgetropft bereitstellen. In einer großen Pfanne die Ententeile langsam von allen Seiten, jedoch zuerst mit der Fettseite nach unten, anbraten und salzen. Dann herausnehmen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln, den Knoblauch, die Aprikosen, die Maronen und die Rosinen in der selben Pfanne anbraten, dann den Wild- und Naturreis dazu und andünsten. Mit den Entenfond (wahlweise Wasser) angießen, und das Ganze mit Salz abschmecken und zweidrittel der Pepperoni untermischen. Die Ententeile mit der Hautseite nach oben auf den Reis legen, Deckel drauf und auf der zweiten Einschubleiste im vorgeheizten Backofen (175 Grad) 1 1/4 Stunden garen. Danach den Deckel ab und eventuell etwas Wasser nachgießen.

Die Temperatur auf 225 Grad hochstellen und weitere fünf bis zehn Minuten garen lassen. Im Bräter garniert mit Haselnüssen, den restlichen Pepperoni und Melissenblättern servieren

# *Pfannengemüse und Entenbrust*

## **Zutaten**

850	ml	Ananas aus der Dose
400	Gramm	Entenbrust
1	Essl.	Butterschmalz
		Salz
		Pfeffer
300	Gramm	Chinesisches Pfannengemüse (TK-Ware)
1/4	Ltr.	Hühnersuppe (Instant)
1	Essl.	Speisestärke
3	Essl.	Wasser
		Cayenne-Pfeffer
1	Essl.	Honig

## **Zubereitung**

Ananas abtropfen lassen, Saft auffangen. Ananas in kleine Stücke schneiden. Entenhaut ablösen und in feine Streifen schneiden. In heißem Butterschmalz im Wok oder in einer großen Pfanne knusprig anbraten, herausnehmen.

Fleisch in dünne Scheiben schneiden, portionsweise unter Wenden kurz anbraten. Alles wieder in den Wok geben, kurz durchbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüse und Ananas zufügen, ca. 4 Minuten unter Wenden mit anbraten. Mit Brühe und Saft ablöschen, ca. 5 Minuten kochen lassen. Speisestärke und Wasser glattrühren und den Pfanneninhalt unter Rühren damit leicht andicken. Mit Salz, Cayennepfeffer und Honig abschmecken. Entenknusper darüberstreuen. Dazu passt mit Koriander gewürzter Klebreis.

# *Pfannengerührte Entenbrust*

## **Zutaten**

2		Entenbrustfilets
3-		Schalotten
4		
1		Ingwerwurzel, ca. 5 Zentimeter
1		Orange, unbehandelt
1		Frühlingszwiebel
1		Rote Chilischote, mild
2	Essl.	Sesamöl
2	Essl.	Pflanzenöl
1	Messersp.	Zimt
75	ml	Hühnerbrühe
1	Essl.	Honig
2-	Essl.	Sake (japanischer
3		Reiswein)
2	Essl.	Sojasauce
		Pfeffer, frisch gemahlen

## **Zubereitung**

Entenbrustfilets waschen, trockentupfen und quer in 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Schalotten schälen und fein würfeln. Den Ingwer schälen und reiben.

Orange gründlich waschen, Schale abreiben oder Zesten abziehen und den Saft auspressen. Das Weiße und Hellgrüne der Frühlingszwiebel in sehr dünne Ringe schneiden. Die Chili halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden.

Pfanne oder Wok stark erhitzen, die Öle dazugeben und sehr heiß werden lassen. Die Entenstücke drei bis vier Minuten unter Rühren anbraten. Schalotten und Ingwer hinzufügen und weitere zwei Minuten braten.

Zimt, Orangenschale, Orangensaft, Hühnerbrühe, Honig, Sake, Sojasauce und Chili hineingeben und bei großer Hitze unter weiterem Rühren garen. Mit Sojasauce und Pfeffer abschmecken.

Reis auf Teller geben und die Entenbrust mit Frühlingszwiebelringen bestreut servieren.

Dazu passt Basmatireis.

# *Pfannkuchenrollen Pikant Gefüllt*

## **Zutaten**

---

PFANNKUCHENTEIG			
150	Gramm	Mehl	
1	Teel.	Backpulver	
250	ml	Milch	
4		Eier	
1	Prise	Salz	

---

FÜLLUNG			
10	Gramm	Pilze, getrocknet (Mu-Err-Pilze)	
1		Paprikaschote, rot	
300	Gramm	Entenbrustfilet	
1	Dose	Ananasstücke a 425 ml	
4	Essl.	Ananassaft	
300	Gramm	Erbsen	
125	ml	Süß-Sauer-Sauce	
		Pfeffer	
		Salz	

---

ZUM BRATEN			
4	Essl.	Öl	

## **Zubereitung**

Die Pilze in reichlich kochendem Wasser ca. 30 Minuten quellen lassen. Mehl, Backpulver, Milch, Eier und Salz verquirlen. Ca. 5 Minuten quellen lassen. Paprika putzen, waschen und würfeln. Entenbrust waschen und häuten. Haut in feine Streifen, Filet in Scheiben schneiden. Haut in einer Pfanne knusprig ausbraten und herausnehmen. Filetscheiben im Bratfett von beiden Seiten anbraten und herausnehmen. Pilze und Ananas abtropfen, Ananassaft dabei auffangen. Pilze kleinschneiden. Paprika im Bratfett andünsten. Pilze, Ananas, Ananassaft, Erbsen und Süß-Sauer-Sauce zugeben und aufkochen. Filet unterheben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Aus dem Teig nacheinander 3 dünne Pfannkuchen pro Portion backen. Füllung auf die Pfannkuchen geben, Seiten überschlagen, knusprige Entenhaut darüberstreuen.



# *Pfefferente mit Preiselbeersauce*

## **Zutaten**

2		Enten (ss 1,1 kg)
		Salz
800	Gramm	Hähnchenflügel
250	Gramm	Suppengrün
100	Gramm	Zwiebeln
40	Gramm	Butter
3	Essl.	Aceto Balsamico (Balsamessig)
125	ml	Cassis (Johannisbeerlikör)
800	ml	Geflügelfond
120	Gramm	Kartoffeln
80		Frische Preiselbeeren, (ersatzweise Cranberries)
50	Gramm	Quittengellee
1	Essl.	Weißer Pfefferkörner (zerstoßen)
1	Bund	Thymian

## **Zubereitung**

1. Die Enten innen und außen kurz waschen, trocknen, salzen, mit Küchengarnt zusammenbinden und mit der Brust nach oben auf die Fettpfanne setzen.
2. Die Enten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 2 1/2 Stunden braten.
3. Inzwischen Hähnchenflügel mit grob gewürfeltem Suppengrün und Zwiebeln in einem Topf im heißen Fett 10 Minuten dunkelbraun rösten.
4. Dressing, Likör und Geflügelfond dazugießen und auf 2/3 reduzieren. Kartoffeln schälen und direkt in die Sauce raspeln. Die Sauce weitere 10 Minuten bei kleiner Flamme einkochen.
5. Inzwischen die Preiselbeeren verlesen, kurz abbrausen und gut abtropfen lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und entfetten. Preiselbeeren dazugeben.
6. 10 Minuten vor Ende der Garzeit der Enten, den Quittengellee kurz aufkochen, die Enten damit bepinseln und anschließend mit Pfeffer bestreuen.
7. Kurz vor dem Servieren die Sauce aufkochen. Die Enten auf einer vorgewärmten Platte anrichten.
8. Die Blättchen von einem halben Bund Thymian abstreifen, über die Enten streuen und mit dem restlichen Thymian garnieren. Preiselbeersauce getrennt dazu reichen.

# ***Pfifferlinge in Orangen-Estragon-Rahm***

## **Zutaten**

2	Essl.	Pinienkerne
2		Entenbrustfilets a 300g
		Jodsalz
		Weißer Pfeffer
1		Schalotte
750	Gramm	Pfifferlinge
1/2		Orange
150	ml	Pilzfond a.d. Glas
		Estragon
125	Gramm	Creme fraiche

## **Zubereitung**

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen, herausnehmen und beiseite stellen.

Die Entenbrust auf der Hautseite kreuzweise einritzen und mit Salz und Pfeffer einreiben. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei starker Hitze zuerst auf der Hautseite anbraten, bis Fett austritt. Fett abgießen, Temperatur herunterschalten. Filets unter mehrmaligem Wenden ca. 20 Minuten fertigbraten, warm stellen.

Schalotte schälen, fein hacken. Pilze putzen. Orange heiß abspülen, Schale abreiben, Saft auspressen. Schalotte im heißen Bratfett andünsten, Pilze zugeben, kurz anbraten. Mit Orangensaft und Fond ablöschen, Estragonzweig zugeben, um ein Drittel einkochen lassen. Creme fraiche dazugeben, kurz erhitzen und abschmecken.

Etwas Orangenschale unter die Pilzsauce heben, mit Pinienkernen bestreuen und zur Entenbrust servieren.

Dazu schmeckt Wildreis

# *Pflaumen-Dip (Für Ente)*

## **Zutaten**

4 Essl. Pflaumensauce  
2 Essl. Sojasauce  
2 Teel. Chili-Öl

## **Zubereitung**

Alle Zutaten gründlich mischen.

Servieren

In drei Saucenschälchen verteilen.

# *Pflaumen-Dip Süß-Scharf (Zu Peking-Ente)*

## **Zutaten**

100	Gramm	Pflaumenmus
100	Gramm	Mango Chutney
1	Stück	Ingwerwurzel, frisch
1	Teel.	Sojasauce
1	Essl.	Ingwersaft
1	Teel.	Hisinsauce
1	Teel.	Essig
1/4	Teel.	Chilipulver

## **Zubereitung**

Das Pflaumenmus mit dem Chutney verrühren. Den Ingwer schälen und feinreiben und mit der Sojasauce, dem Ingwersaft, der Hoisinsauce, dem Essig und dem Chilipulver unter die Pflaumen-Chutneymischung rühren. Passt sehr gut zu Geflügel und Fleisch.

# *Picknick auf Grüner Wiese, Entenbrust mit Cumberlandsauc*

## **Zutaten**

- 1 Entenbrustfilet
  - Salz
  - Pfeffer aus der Mühle
- 

### CUMBERLANDSAUCE

- 3 Essl. Johannisbeergelee
- 2 Unbehandelte Orangen Saft  
Und Schalen davon
- 2 Teel. Senfpulver gehäufte oder
- 1 Essl. - scharfer Senf
- 1 Essl. Madeira
- 1 Essl. Meerrettich frisch gerieben  
Ersatzweise Glasware

## **Zubereitung**

Entenbrustfilets salzen und pfeffern - anbraten und für 10-12 Minuten in den 180o C heißen Backofen stellen. Es darf kein rötlicher Saft mehr austreten, also ruhig die 'Stechprobe' machen.

Nach 12 Minuten sind sie erfahrungsgemäß immer schon rosa. Nach dem Braten abkühlen lassen.

CUMBERLANDSAUCE: Orangen ganz fein schälen, so dass keine weiße Haut an der Schale bleibt oder zizitieren, aber dieses Gerät besitzt nicht jeder also fein schälen und in Streifen schneiden. Diese Streifen in kochendem Wasser kuz abkochen, dann abkühlen. Nun Johannisbeergelee, Orangensaft, Senfpulver, Madeira und Meerrettich mit den Streifen in einen Topf geben und erhitzen, 2-3 Minuten köcheln lassen.

Dann in eine Schüssel geben und über Nacht in den Kühlschrank.

Die Sauce wird wieder leicht-fest und schmeckt mit ihrer Schaärfe wunderbar zur Entenbrust.

# *Pikanter Entensalat (\*) - Plah Ped Yang*

## **Zutaten**

- 400 Gramm Entenbrust mit Haut
- 1 groß. Zwiebel
- Salz
- 2 Teel. Gemahlener Koriander
- 2 Teel. Knoblauchpulver
- 1 Essl. Austernsauce (\*)
- 3 Essl. Helle Sojasauce
- 3 Essl. Cognac
- 3 Zitronengrasstengel (\*)
- 4 Zitronenblätter (\*)
- 2 Frische Pfefferminzweige
- 8 Essl. Pflanzenöl, evtl. 1/4 mehr
- 4 Essl. Tamarindenmus (\*)
- 2 Essl. Palmzucker (\*)
- 2 Essl. Fischsauce (\*)
- 1 Essl. Nam Prik Phau (siehe  
Gesondertes Rezept)

## **Zubereitung**

(\*) Pikanter Entensalat mit Zitronenblättern und Pfefferminze

Das Entenfleisch waschen und trockentupfen. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch in eine tiefe Schüssel legen und Salz, Zwiebel, gemahlene Koriander, Knoblauchpulver, Austernsauce, Sojasauce und Cognac dazugeben. Mit den Händen unter leichtem Druck gut durchmischen. Etwa 40 Minuten ziehen lassen, damit sich der Geschmack der Gewürze gleichmäßig im Fleisch verteilt. Zitronengras waschen, vom unteren Ende 3 bis 5 cm abschneiden, das restliche Gras (etwa 10 cm) in hauchdünne Ringe schneiden. Zitronenblätter waschen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Pfefferminze waschen, trockentupfen und grob zerkleinern. Etwas Öl im Wok erhitzen und das Entenfleisch darin von beiden Seiten in 8 bis 10 Minuten zartrosa braten. Herausnehmen und das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die übrigen Zutaten aus der Schüssel mit etwas Wasser verdünnt in den Wok geben. Tamarindenmus, Palmzucker, Fischsauce und Nam Prik Phau dazugeben und kurz kochen lassen. Vom Herd nehmen und das Entenfleisch daruntertermischen. Zitronenblätter, Zitronengras und Pfefferminze hinzufügen und alles gut umrühren.

Vorbereitungszeit: 1 Stunde Zubereitungszeit: 30 Minuten

Anmerkung: Der Entensalat wird mit rohem Gemüse, zum Beispiel Gurke, Blumenkohl, Chinakohl und Aubergine, oder mit rohem Salat wie Kopfsalat, Chicorée oder Romana gegessen.

(\*) Austernsauce: Die dunkelbraune dickflüssige Sauce wird zum Kochen und als Tischwürze verwendet. Für die Herstellung werden Austern in Sojasauce mit verschiedenen Gewürzen eingekocht. Angebrochene Flaschen halten auch ohne Kühlung fast unbegrenzt.

(\*) Zitronengras: Es stammt ursprünglich aus Kambodscha. Die schilfähnliche Pflanze hat ein angenehmes zitroniges Aroma. In der Küche sollte man nur den unteren hellen Teil des Grases verwenden. Wird entweder in feine Streifen geschnitten oder gehackt und mitgegart, oder im Mörser leicht zerstoßen und in grobe Streifen geschnitten. In diesem Fall vor dem Servieren entfernen. Zitronengras wird frisch oder getrocknet angeboten.

(\*) Zitronenblätter: Es handelt sich um die Blätter des Kaffir-Zitronenbaumes. Sie werden frisch in feinste Streifen geschnitten und über die Speisen gestreut. Bei Currys werden sie als Ganzes mitgekocht. Diese hocharomatischen Blätter sind durch nichts zu ersetzen. Sie sind in Asienläden frisch im Angebot.

(\*) Tamarinde: Das Fruchtfleisch der Tamarindenschote verleiht Speisen einen angenehm säuerlichen Geschmack. Tamarinde wird meist in getrocknetem Zustand angeboten. Man muss sie vor Gebrauch in heißem Wasser einweichen, den aufgelösten Fruchtsaft durch ein Sieb abgießen. Dosierung je nach Geschmack. Ersatzweise Essig oder Limettensaft.

(\*) Palmzucker: Wird aus den Früchten spezieller Palmen gewonnen. Der Fruchtsaft wird zu einer dickflüssigen Masse eingekocht und getrocknet. Wird in Thailand als Würze verwendet. Ersatz: brauner Rohrzucker.

(\*) Fischsauce: Eine Mischung aus fermentierten Anchovis, Wasser und Salz. Diese Sauce ist ein Universalgenie in der Thai-Küche. Kaum ein Gericht ohne Nam Pla. Der gewöhnungsbedürftige Geruch verliert sich beim Kochen. Die Fischsauce ersetzt in der thailändischen Küche weitgehend das Salz.

# *Pikanter Ententopf*

## **Zutaten**

500-800	Gramm	Entenklein (oder Bratenreste)
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
1	Teel.	Thymianblättchen
2	Essl.	Rotweinessig
2		Gemüsezwiebeln
1-2		Knoblauchzehen
500	Gramm	Blattspinat
500	Gramm	Kürbis
1-2	Essl.	Butterschmalz

## **Zubereitung**

Das Entenklein, wenn nötig, in 2 bis 4 Zentimeter große Teile zerlegen, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und mit dem Essig beträufeln Zwiebeln und Knoblauch schälen, in Würfel schneiden Spinat waschen und putzen, abtropfen lassen Kürbis schälen, Kerne entfernen und das Fleisch in 2 Zentimeter große Würfel schneiden Entenklein im Fett kräftig anbraten, dann Zwiebeln zugeben und unter Rühren etwa 5 Minuten weiterbraten den Kürbis zugeben, salzen und pfeffern und zugedeckt etwa 20 Minuten schmoren lassen den Spinat unterheben und unter Rühren kurz garen zum Schluss die Garflüssigkeit bei geöffnetem Deckel leicht einkochen lassen und noch einmal abschmecken.

Dazu passen Bratkartoffeln.

Tipp: Schon gegartes Entenfleisch erst die letzten 10 Minuten mit schmoren lassen und nicht zusätzlich salzen.



# *Pikantes Entenfleisch*

## **Zutaten**

700	Gramm	Entenbrustfilet
5	Gramm	Mu-Err-Pilze, getrocknet
1	klein.	Chinakohl
1		Rote Paprikaschote
200	Gramm	Möhren
1		Frische rote Chilischote
20	Gramm	Frischer Ingwer
1/4	Ltr.	Hühnerbrühe
6	Essl.	Sojasauce
4	Essl.	Reiswein oder tr. Sherry
3	Teel.	Zucker
1	Teel.	Salz
2	Essl.	Speisestärke
1	Teel.	Íl
100	Gramm	Alfalfa-Sprossen

## **Zubereitung**

1. ) Mu-Err-Pilze mit kochendem Wasser überbrühen und ca. 20 min. quellen lassen.  
2.) Entenbrustfilet waschen und trockentupfen. Haut ablösen und in feine Würfel schneiden. Das Fleisch in schmale Streifen schneiden. 3.) Chinakohl, Paprikaschote, Möhren und Chilischote putzen, waschen und in feine Streifen oder Scheiben schneiden. Pilze in Streifen schneiden. 4.) Ingwerschälen und fein würfeln. Ingwer, Brühe, Sojasauce, Reiswein oder Sherry, Zucker und Salz verrühren. Stärke zugeben und unterrühren. Beiseite stellen.

5. ) Íl in einem Wok (oder einer großen Pfanne) erhitzen. Entenhautwürfel knusprig auslassen. Herausnehmen, Fett abgießen und auffangen. Jeweils etwas Entenfett in den Wok geben. Nacheinander darin Entenfleisch, abgetropfte Pilze, Gemüse und Chilischote jeweils ca. 1 min unter ständigem Rühren braten. 6. )Zum Schluss alle Zutaten (außer Entenhautwürfel) im Wok mischen. Sauce durchrühren, darübergießen und aufkochen, ca. 1 min köcheln lassen. Mit Alfalfasprossen und knusprigen Entenhautwürfeln bestreuen.

Dazu: Reis (asiatischer Klebreis).

# Pot-Au-Feu von der Ente

## Zutaten

1	Ente, ca. 1.8 kg schwer	<b>Zubereitung</b>
<hr/>		
	FOND	
3	Essl. Olivenöl	Von der Ente die Brustfilets und die Keulen auslösen und enthäuten. Die Karkasse (Knochen) in Stücke teilen.
2	Rüebli	
1/4	Sellerieknolle	
1	Lauchstengel	Für den Fond die Knochen im Olivenöl kräftig anbraten. Die Gemüse für den Fond rüsten und in Stücke schneiden. Beifügen und einen Moment mitbraten. Wasser dazugießen und die restlichen Fond-Zutaten beigeben. Auf kleinem Feuer etwa zwei Stunden kochen lassen. Absieben.
1 1/2	Ltr. Wasser	
6	Champignons	
1	Zwiebel besteckt mit	
1	Lorbeerblatt und	
2	Nelken	
6	Petersilienzweige	
2	Thymianzweige	
8	Schwarze Pfefferkörner Zerdrückt	Den Fond aufkochen. Zuerst die Keulen hineingeben und auf kleinem Feuer fünfzehn Minuten sanft kochen lassen. Dann die Brustfilets dazulegen und alles weitere fünfundzwanzig Minuten gar ziehen lassen die Bruststücke sollen noch leicht rosa sein.
<hr/>		
	POT-AU-FEU	
4	Rüebli	Das Gemüse für den Potau-feu rüsten und in kleinfingergroße Stengelchen schneiden. In Salzwasser fünf Minuten blanchieren. Abschütten und gleichzeitig mit den Brustfilets in den Entenfond geben.
2	Kohlrabi	
2	Lauchstengel	
1	Handvoll Grüne Bohnen	
1	Schuss Safran	
2	Essl. Petersilie gehackt	
1	Essl. Kerbelblättchen	
	Salz	
	Pfeffer	

Fleisch und Gemüse herausheben. Die Brustfilets in Streifen, das Keulenfleisch in Stücke schneiden. Mit dem Gemüse in einer Schüssel anrichten.

Den Fond aufkochen. Mit dem Safran, den Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Zum Fleisch und Gemüse gießen.

# *Poulardenbrust, mit Entenconfit Gefüllt, auf Leichtem Milchschaum...*

## **Zutaten**

4		Maispoulardenbrüste mit Haut Salz Cumin (gemahlener Kreuzkümmel)
2		Confierte Entenkeulen (selbst gemacht oder aus Dem Feinkostladen)
5		Gehackte Salbeiblätter
1	Bund	Gehackter Estragon
1/2	Bund	Fein geschnittener Schnittlauch
1		Zerdrückte Knoblauchzehe
100	Gramm	Gänseschmalz
100	Gramm	Blanchierte Rucolablätter

---

### GLASIERTE PERLZWIEBELN

1-2	Essl.	Butter
1	Essl.	Zucker
16		Geschälte Perlzwiebeln

---

### MILCHSCHAUM

1/4	Ltr.	Milch
1/4	Ltr.	Sahne
1	Teel.	Korianderkörner
1	Teel.	Rosa Pfeffer
1	Teel.	Ganze Kümmelsamen
2		Zerstoßene Wacholderbeeren
4		Zerstoßene schwarze Pfefferkörner
1		Lorbeerblatt Salz Cumin nach Belieben

---

#### WEITERE ZUTATEN

Fleur de Sel  
Pfeffer  
Olivenöl  
Getrocknete Rote Bete,  
eventuell zum Garnieren

### **Zubereitung**

Poulardenbrüste vorsichtig häuten. Alufolie auf einem Stück Karton ausbreiten. Haut darauf glatt ausbreiten, stramm mit Zahnstochern feststecken. Bei 80 Grad im Backofen etwa 4-5 Stunden trocknen.

Haut vom Karton lösen und in Streifen schneiden. Vor dem Servieren mit Salz und Cumin würzen und zwischen 2 Backmatten bei 180 Grad 10 Minuten im Ofen knusprig backen.

Entenconfit zerpfücken, mit Salbei, Estragon, Schnittlauch, Knoblauch und Gänseschmalz mischen. Daraus eine fingerdicke Rolle formen und diese im Kühlschrank erkalten lassen.

Poulardenbrüste längs aufschneiden, aufklappen. Rucolablätter darauf ausbreiten. Mit je einem Viertel der Confit-Rolle belegen. Brust zuklappen. Mit Klarsichtfolie je zu einer Wurst rollen. Mit Bratenschnur fest binden. In siedendem Wasser (85 Grad) etwa 20 Minuten garen.

#### GLASIERTE PERLZWIEBELN:

Butter in einer Pfanne schmelzen, Zucker und Perlzwiebeln hinzufügen. 4-5 Essl. Wasser angießen. So lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Zwiebeln leicht karamellisiert sind.

#### MILCHSCHAUM:

Alle Zutaten in einen Topf geben, aufkochen lassen. Bei niedriger Hitze auf die Hälfte reduzieren. Abschmecken, durch ein Haarsieb passieren. Warm halten.

Vor dem Servieren mit dem Mixer schaumig aufschlagen.

#### Anrichten:

Milchschaum in tiefe Teller geben. Poulardenbrüste aus der Folie nehmen, jeweils in drei Stücke schneiden und einlegen. Mit Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle und Olivenöl würzen. Perlzwiebeln dazulegen. Mit knuspriger Poulardenhaut und getrockneter Roter Bete garnieren.

Dazu passt Gemüse-tian (provenzalisches Gemüse auf Crumble-Teig) mit Rote-Bete-Sirup.

# ***Ragout von der Entenkeule mit Brokkoli***

## **Zutaten**

2	Entenkeulen a ca. 220-260 g
1	Teel. Butterschmalz
	Pfeffer
1	Teel. Beifuß
150	Gramm Frühlingszwiebeln
1	Essl. Mehl
1	Essl. Tomatenmark
1/2	Einige Wacholderbeeren
2	Lorbeerblätter
	Einige Nelken
	Einige Pfefferkörner
	Jodsalz
1/2	Ltr. Fleischbrühe
125	ml Rotwein
200	Gramm Brokkoli
150	Gramm Karotten

## **Zubereitung**

Entenkeulen enthäuten und auslösen, dann in mundgerechte Würfel schneiden. Butterschmalz erhitzen und die Fleischwürfel darin rasch anbraten.

Mit Pfeffer aus der Mühle und Beifuß würzen, die klein geschnittenen Frühlingszwiebeln dazugeben. Mit Mehl bestäuben, Tomatenmark unterrühren und leicht anrösten lassen.

Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Nelken und Pfefferkörner dazu, mit Fleischbrühe und dem Rotwein aufgießen. Aufkochen lassen. Mit Jodsalz würzen, zugedeckt etwa 30 bis 35 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Brokkoli putzen, in kleine Röschen schneiden und mit den in Scheiben geschnittenen Karotten auf den Biß in Salzwasser garen.

Das Gemüse in das Entenragout geben und noch leicht vor sich hin simmern lassen. Mit Jodsalz und Pfeffer abschmecken und anrichten.

Dazu kleine rohe Kartoffelklöße - einfach aus fertigem Kartoffelkloßteig formen, in Salzwasser garen.

UNSER TIP: Enten aus Deutschland kommen ausschließlich als voll ausgewachsene Enten in der Qualitätsstufe 'junge Ente' und 'junge Barbarie-Ente' (Flugenten) auf den Markt. Außerdem werden neben ganzen und halben Tieren auch zunehmend Teile wie Entenbrust, filets und -keulen angeboten und immer häufiger verlangt. Besonders beliebt sind Barbarie-Enten. Sie haben - im Vergleich zu ihrem Haut- und Fettanteil - mehr Brust- und Schenkelfleisch.

# *Ratza Als Romania (Rumänische Ente)*

## **Zutaten**

125	Gramm	Durchwachsener Speck
2	kg	Ente
		Salz
		Weißer Pfeffer
500	Gramm	Weißkohl
1	klein.	Fenchelknolle
4		Schalotten
1	klein.	Knoblauchzehe
1/2	Teel.	Thymian gerebelt
1/4	Teel.	Majoran gerebelt
125	ml	Sauerkrautsaft
1/4	Ltr.	Trockener Weißwein

## **Zubereitung**

Den Speck würfeln und in einem Schmortopf ausbraten. Die Ente in Stücke teilen (doppelte Anzahl von oben), waschen, gut abtrocknen, salzen und pfeffern. Im Speckfett rundherum braun anbraten.

Kohl und Fenchel putzen und in feine Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Ententeile aus dem Topf nehmen und das Gemüse mitsamt den Kräutern unter etwa 10 Minuten schmoren.

Sauerkrautsaft und Wein zufügen und das Kraut mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ententeile auf das Kraut legen und zugedeckt im Ofen auf der 2. Schiene von unten gut 1 Stunde schmoren.

Mit Grieben bestreut servieren.

# Ravioli mit Entenfüllung

## Zutaten

NUDELTEIG		<b>Zubereitung</b>
300	Gramm Doppelgriffiges Mehl Typ 405	
2	Eier	
4	Eigelb	
1	Prise Salz	
FÜLLUNG		
1	Zwiebel, fein gehackt	
1	Entenbrust ohne Haut, fein Gewürfelt oder durch den Fleischwolf gedreht	
1	Möhre, fein gehackt	
1	St Staudensellerie, fein Gehackt	
1	Knoblauchzehe, fein gehackt	
2	Essl. Tomatenmark	
150	ml Rotwein	
1	klein. Dose geschälte Tomaten	
1	Zweig Frischer Thymian	
2	Essl. Semmelbrösel	
2	Essl. Parmesan, frisch gerieben	
1	Eiweiß	
	Salz, Pfeffer	
	Zimt	
	Olivenöl	

## Zubereitung

Nudelteig: Aus den angegebenen Zutaten einen Nudelteig kneten und diesen in Klarsichtfolie ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Zwiebel und Fleisch in Olivenöl anbraten. Dann das Gemüse und Knoblauch zugeben und mitbraten, bis es goldbraun ist. Tomatenmark zugeben und ebenfalls mitbraten. Mit Rotwein und den Tomaten aus der Dose ablöschen. Thymian, Salz, Pfeffer und Zimt zugeben und ca. 20 Minuten schmoren. Dann im offenen Topf einkochen, bis die Flüssigkeit komplett verdampft ist. Etwas abkühlen und dann Semmelbrösel und Parmesan untermengen.

Den Teig auswellen und in 2 Hälften schneiden. Auf die eine Hälfte in regelmäßigen Abständen etwas Füllung geben. Die Zwischenräume mit Eiweiß bepinseln. Dann die zweite Nudelplatte darauf legen und etwas andrücken. Mit einem Teigrädchen Ravioli ausschneiden. In kochendem Salzwasser bissfest garen und mit Butter und Parmesan anrichten.

# *Reis-Gemüse-Salat mit Entenbrust*

## **Zutaten**

150	Gramm	Basmati-Reis
1		Lauchstange
1	groß.	Möhre
150	Gramm	Zuckerschoten
1		Fleischige Entenbrust (ca.
300		G)
		Pfeffer
3	Essl.	Keimöl
1	Essl.	Mango-Chutney
3	Essl.	Sherryessig
2	Essl.	Fino-Sherry
1	Essl.	Sesamöl
1		Chilischote, kleingehackt
1	Essl.	Koriandergrün, feingehackt (Cilantro)

## **Zubereitung**

Zubereitung: Den Reis mit der doppelten Menge Salzwasser aufkochen, etwa 15 Minuten ausquellen lassen. Die Lauchstange putzen, halbieren, gründlich waschen und erst in 6 cm lange Stücke schneiden. Die Möhre schälen, mit dem Sparschäler der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Die Enden der Zuckerschoten abknipsen. Das Gemüse wenige Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Den Backofen auf 200 Grad C vorheizen. Die Haut der Entenbrust rautenförmig einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in 2 El erhitztem Öl auf der Hautseite 3-4 Minuten scharf anbraten. Wenden, die zweite Seite 2-3 Minuten braten. Dann mit der Hautseite nach oben etwa 10 Minuten im heißen Backofen fertig garen. Vor dem Anschneiden 5 Minuten ruhen lassen. Mango-Chutney mit Essig und Sherry verrühren, das restliche Öl sowie das Entenbratfett zugeben, die Chilischote untermischen. Den abgekühlten Reis mit Gemüse und Marinade locker vermischen, auf 4 Teller verteilen. Die Entenbrust in dünne Scheiben schneiden, auf dem Salat dekorieren, mit Koriandergrün bestreuen.



# *Reistafel: Ente im Bananenblatt*

## **Zutaten**

50 Gramm Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 Rote Chilischote  
15 Gramm Frischer Ingwer  
3 Kardamomkapseln  
20 Gramm Tamarindenmark (àsia-Laden)  
Salz  
5 Essl. Erdnussöl  
1 Ente (küchenfertig, 2 kg)  
Bananenblätter, zum Einwickeln (Asia-Laden Ersatzweise Alufolie)

---

AUSSERDEM  
Holzstäbchen

## **Zubereitung**

1. Zwiebeln und Knoblauch sehr fein hacken. Chilischote längs halbieren, entkernen, fein hacken. Ingwer schälen und sehr fein hacken. Kardamomkapseln andrücken, in einem Mörser fein zerstoßen. Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Ingwer, Tamarindenmark, Salz zugeben und alles sehr fein zerstoßen. 3 El Öl zugeben, zu einer feinen Paste verrühren.

2. Entenhaut mehrmals mit einem scharfen Messer einritzen und mit der Paste einreiben. Bananenblätter ausbreiten und mit dem restlichen Öl einstreichen. Ente darauf legen und in die Bananenblätter einschlagen. Mit Holzstäbchen fixieren und auf ein Backblech legen.

3. Ente im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene bei 180 °C (Gas 2-3, Umluft 100-110 Minuten bei 170 Grad) 2 Stunden garen. Ente aus dem Ofen nehmen, aus den Bananenblättern wickeln und mit einer Geflügelschere in Stücke teilen. Dazu passt gebratener Reis.

Tipp: Wer die Ente knuspriger mag, kann sie im Ganzen oder zerteilt nochmals auf ein Backblech legen und auf der mittleren Schiene im Ofen bei 250 Grad (Gas 5, Umluft 230 Grad) 5-6 Minuten knusprig backen.

Dazu passt gebratener Reis.

# Rezept für den Sieger - Linsensalat mit Entenbrust

## Zutaten

250 Gramm	Puy Linsen
1	Entenbrust (je nach Grösse, Fertig geräuchert, alt. Bündner Fleisch, Schinken) bis doppelte Menge
1	Bouquet garni [Thymian, Lorbeerblatt, wenig Karotte, Sellerie, Lauch

---

### VINAIGRETTE

3	Essl. Weißweinessig, evtl. mehr
2	Essl. Senf (scharf), evtl. mehr Salz Pfeffer aus der Mühle
6	Essl. Traubenkernöl

---

### GARNITUR

10	Cocktailtomaten (ca.)
----	-----------------------

## Zubereitung

Linsen abspülen und in kaltem Wasser ohne Salz aufkochen. 2 min kochen lassen, dann abgießen und erneut abspülen. Linsen in frischem, leicht gesalzenem Wasser Linsen müssen gut bedeckt sein, lieber ein paar Fingerbreit Wasser drüberliegen mit einem Bouquet garni aufsetzen und ca. 15 Minuten kochen lassen. Sie sollen gar, aber noch mit Biss versehen sein und dürfen nicht aufplatzen. Linsen abgießen und Bouquet garni entfernen. Zwischendurch die Vinaigrette anrühren. Mit den noch warmen, abgetropften Linsen vermischen und mindestens 15 min ziehen lassen. Die Entenbrust in feine Scheiben aufschneiden. Linsen nochmals abschmecken, da sie viel Marinade saugen und schnell fade schmecken.

Auf flache Teller einen Ausstecher von 6-8 cm Durchmesser mit Linsen füllen, Linsen etwas andrücken, Ausstecher entfernen. Um die Linsen je 5 Scheiben Entenbrust legen, in die Zwischenräume halbierte Cocktailtomaten legen.

# Roast Duck - Gebratene Ente

## Zutaten

1		Zwiebel
3	Stängel	Selleriegrün
2		Säuerliche Äpfel
1	Essl.	Butter
60	Gramm	Semmelbrösel
1	Prise	Gem. Zimt
1	Prise	Schwarzer Pfeffer
1/2	Teel.	Salz
1	Teel.	Abger. Zitronenschale
1	Tasse	Apfelwein
1		Ente (bratfertig ca. 2 kg)
1/2	Teel.	Satz
1	Prise	Schwarzer Pfeffer
2	Essl.	Honig

## Zubereitung

Für die Füllung Zwiebel schälen, sehr fein würfeln, Selleriestengel kleinschneiden. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebel, Selleriegrün und Äpfel darin unter Wenden 3 Min. anbraten. Kochplatte ausschalten, Semmelbrösel, Gewürze und Apfelwein zugeben. Ente innen mit Salz und Pfeffer würzen, mit Farce füllen, Öffnungen zunähen. Entenkeulen mehrmals mit einer Nadel einstechen, Ente dressieren, auf den Rost mit Fettpfanne legen, braten. Schaltung: 190 - 210°C, 2. Schiebeleiste v. u. 160 - 180°C, Umluftbackofen ca. 90 Minuten Honig in 1 El. heißem Wasser lösen, Ente 15 Min. vor Beendigung der Bratzeit damit bepinseln. Vom Bratenfond das Fett abschöpfen und den Fond als Sauce dazu reichen. Mit Kartoffeln und Gemüse servieren.

# *Roasted Duck With a Crispy Skin - Knusprig Gebratene Ente*

## **Zutaten**

- 1 Ente (gut 2,3-2,5 kg)
- 1 Orange, halbiert
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Granny-Smith-Apfel, geviertelt
- 1 groß. Bund frischer Thymian

## **Zubereitung**

Natürlich gibt es unterschiedliche Methoden, eine Ente zu braten. Ich bin jedoch weniger voreingenommen und möchte Ihnen meine Methode vorstellen. Die Haut wird knusprig, und das Fleisch bleibt wunderbar saftig. Es ist wichtig, bei der Vorbereitung der Ente möglichst viel überschüssiges Fett zu entfernen.

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
2. Die Ente unter kaltem Wasser waschen und trockentupfen. Sämtliches überschüssiges Fett von der Bauchhöhle und am Halsansatz entfernen. Mit einer Gabel überall leicht in die Haut stechen, aber nicht ins Fleisch schneiden.
3. Die Ente innen und außen mit den Orangenhälften einreiben und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Orangenhälften mit Apfelvierteln und 4 Thymianzweigen in die Bauchhöhle legen.
4. Die Beine mit Küchengarn zusammenbinden. Die Ente mit der Brustseite nach oben in einem Bräter auf mittlerer Schiene 30 Minuten braten.
5. Die Temperatur auf 180°C reduzieren und je nach Größe die Ente gut 1 1/2-2 Stunden braten. In regelmäßigen Abständen mit der Flüssigkeit, die sich im Bräter sammelt, begießen, damit sie schön braun und knusprig wird. Die Ente ist gar, wenn beim Einstechen mit einem spitzen Messer in die dickste Stelle des Oberschenkels klarer Bratensaft austritt. (Ein in die dickste Stelle des Oberschenkels gestecktes Bratenthermometer sollte 80°C anzeigen.)
6. Die Ente aus dem Ofen nehmen und vor dem Tranchieren 15 Minuten ruhen lassen. Mit den restlichen Thymianzweigen garnieren.

# ***Römertopf: Kleine Ente, Knusprig Gebraten***

## **Zutaten**

1		Ente
2		Äpfel in Scheiben
1	Bund	Petersilie oder Majoran Füllen
50	Gramm	Zwiebelscheiben
1		Gespickte Zwiebel Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Ente innen und außen salzen, innen ein wenig pfeffern, mit 1 Apfel in Scheiben und 1 Bund Petersilie oder Majoran füllen, Zwiebelscheiben und 1 Apfel in Scheiben in den Topf füllen, darauf die Ente nmit der Brust nach unten und 1 gespickte Zwiebel dazugeben.

Garzeit ca 120 min bei 220Grad bis 250Grad (Grad)

# *Rosa Entenbrust in Gelee*

## **Zutaten**

2		Entenbrüste à 150 g
500	ml	Klare Geflügelbrühe
	Etwas	Essig
6	Blätter	Gelatine
2		Schalotten
20	Gramm	Grüner Pfeffer
100	Gramm	Joghurt
1		Apfel
20	Gramm	Frischer Meerrettich
1/2	Bund	Schnittlauch
		Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Die beiden Entenbrüste auf der Hautseite über Kreuz einschneiden und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Brüste auf der Hautseite in eine heiße Pfanne (mit feuerfestem Griff) geben und ca. 2 Minuten anbraten. Dann wenden und ca. 8-10 Minuten in den auf 170 Grad vorgeheizten Backofen geben. Anschließend kalt stellen.

Die Geflügelbrühe kräftig würzen und mit etwas Essig abschmecken. Die Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. In der heißen Brühe die eingeweichte Gelatine auflösen. Dann die Brühe kalt stellen.

Zwei Schalotten in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit dem Entenfett goldbraun anbraten und kalt stellen.

Das gut abgekühlte, aber noch flüssige Gelee in ein Glas oder eine Porzellanform mit geradem Boden ca. 1/2 cm hoch einfüllen und fest werden lassen. Die gebratene Entenbrust in ca. 3 mm starke Scheiben schneiden und in die Form einschichten. Darauf die gebratenen Schalottenscheiben legen und 4-5 grüne Pfefferkörner dazugeben. Alles mit Gelee bedecken und ca. 3 Stunden kalt stellen.

Joghurt mit Salz und Pfeffer würzen. Den Apfel in ganz feine Würfel schneiden und den Meerrettich reiben. Apfel und Meerrettich unter den Joghurt mischen. Zum Schluss Schnittlauch in Röllchen schneiden und ebenfalls unter den Joghurt mischen.

Das Entenbrustgelee aus der Form stürzen oder ausstechen und mit der Apfel- Meerrettichsauce anrichten. Dazu passt sehr gut ein frischer Feldsalat.

# *Rosa Gebratene Entenbrust in Cashew-Honig-Chili-Kruste mit Süßkartoffel-Bananen-Püree*

## **Zutaten**

4 Entenbrüste, küchenfertig  
20 Gramm Butterschmalz  
Salz, Pfeffer  
2 Thymianzweige  
1 Rosmarinzweig  
1 Schalotte, halbiert  
1/2 Knoblauchknolle  
2 Essl. Schalotten, gewürfelt  
10 Gramm Butter  
1/2 Essl. Zucker  
80 ml Balsamico  
150 ml Brühe  
Salz, Pfeffer  
30 Gramm Kalte Butter

---

### CASHEWNUSS-HONIG- CHILI-KRUST

50 ml Geflügelfond  
80 Gramm Honig  
30 Gramm Olivenöl  
2 Essl. Sojasauce  
120 Gramm Cashewnusskerne, fein  
Gehackt  
Chili a.d. Gewürzmühle  
Salz  
50 Gramm Weißbrotbrösel

---

### SÜSSKARTOFFEL- BANANEN-PÜREE

500 Gramm Süßkartoffeln  
Salz  
150 ml Milch  
80 Gramm Butter

50	ml	Sahne
1		Banane
1		Zitrone, Saft

---

GARNITUR  
Petersilie

## Zubereitung

Die Haut der Entenbrüste kreuzförmig einschneiden. Nun die Brüste in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz erst auf der Fleischseite kurz anbraten, wenden, auf der Hautseite sehr kross anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter, Schalotte und Knoblauch begeben, kurz mitbraten lassen.

Nun die Entenbrüste mit den Kräutern auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 120 °C ca. 20 Minuten garen. Anschließend herausnehmen und etwas ruhen lassen.

In der Pfanne, in der die Entenbrüste gebraten wurden, die Schalotten anbraten. Die Butter und den Zucker begeben und schmelzen lassen. mit Balsamico und Brühe aufgießen und einkochen lassen. mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Butter begeben und gut verrühren.

Cashewnuss-Honig-Chili-Kruste: Alle Zutaten gut verrühren, in einem Topf aufstellen und solange einkochen lassen, bis eine dicke streichfähige Masse entstanden ist. mit Chili aus der Gewürzmühle und Salz würzen, die Weißbrotbrösel unterheben und abkühlen lassen.

Die gegarten Entenbrüste aus dem Backofen nehmen und mit der ausgekühlten Chashewnuss-Honig-Masse dünn bestreichen. Unter dem Backofengrill die Entenbrüste nun solange überbacken, bis die Kruste eine schöne goldbraune Farbe hat.

Süßkartoffel-Bananen-Püree: Die Süßkartoffeln waschen und in Salzwasser weich kochen. Die Milch mit der Butter kurz aufkochen. Die Süßkartoffeln schälen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Die durchgedrückten Kartoffeln durch ein Sieb streichen und in das kochende Milch-Butter-Gemisch geben. Nun die Masse mit einem Schneebesen rühren, bis sie homogen ist. Die Sahne mit der Banane und dem Zitronensaft mixen und vorsichtig unter die Süßkartoffelmasse heben.

Das Püree auf Teller verteilen. Die Entenbrüste in Scheiben schneiden und darauf anrichten. mit der Sauce beträufeln und mit frischer Petersilie garnieren.



# *Rosmarin-Spieß mit Entenleber, Boudin, Zwiebeln und Birnen*

## **Zutaten**

4 groß. Zweige Rosmarin  
200 Gramm Entenleber  
400 Gramm Blutwurst (Boudin)  
1 Zwiebel  
4 Birnen  
80 Gramm Mehl  
2 Eier  
1 Teel. Senf  
80 Gramm Mandelblättchen  
Salz und Pfeffer  
Butterschmalz zum Braten

## **Zubereitung**

(\*) Aufgespießte Delikatessen

2/3 des Rosmarinzweiges von den Nadeln befreien. Diese übrig gebliebenen Nadeln für später aufheben. Entenleber in gleich große Stücke von etwa 2-3 cm schneiden. Ebenso die Boudin (Blutwurst), jedoch sollte man die Haut der Wurst nicht entfernen. Die geschälte Zwiebel vom Strunk befreien und in ebenso große Stücke zerteilen. Birne schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Dies alles abwechselnd auf die Zweige aufspießen.

Tipp: Sollte der Rosmarin zu weich zum Aufspießen sein sollte man zuvor mit einem Metall- oder Holzspieß die Produkte einmal durchstechen. Die Spieße würzen und von zwei Seiten im Mehl wenden. Die Eier mit dem Senf vermischen und in eine flache Schale geben. Die Spieße jeweils mit der bemehlten Seite in die Eiermischung geben, danach sofort in die Mandelblättchen tauchen und etwas andrücken. In einer großen beschichteten Pfanne die Spieße von den beiden panierten Seiten anbraten, danach die Hitze etwas reduzieren, die Rosmarinnadeln zufügen und in wenigen Minuten fertig braten.

Tipp: Als Beilage passt ein Kartoffelpüree mit Mandelbutter, geröstete Zwiebeln und Birnenkompott!

# Rotkohlente

## Zutaten

1		Junge Ente
1 1/2	Teel.	Grüner Pfeffer zerdrückt
1/4	Ltr.	Orangensaft
1/4	Ltr.	Fleischbrühe
1	Essl.	Kastanienhonig
1	Essl.	Butterflocken
1/2	Kopf	Rotkohl
4		Schalotten
2	Essl.	Balsamicoessig
125	ml	Rotwein
25	Gramm	Preiselbeerkonfitüre
25	Gramm	Johannisbeerkonfitüre
1	Prise	Cayennepfeffer
1		Wacholderbeere gestoßen
1		Pimentkorn gestoßen
1		Lorbeerblatt
1		Nelke
1	Essl.	Gänseschmalz Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Von der Ente Keulen/Brüste auslösen, mit Cayennepfeffer, Pfeffer und Salz würzen, auf der Hautseite anbraten. Wenn das Fett der Haut auszuschwitzen beginnt, die Ententeile in den auf 200GradC vorgeheizten Ofen geben.

2 Schalotten würfeln, nach 15 Minuten zur Ente geben, 1 TL grünen Pfeffer und Orangensaft dazugeben. Ententeile weitere 15 Minuten garen, immer wieder mit Fleischbrühe ablöschen.

Brüste herausnehmen, Keulen weitere 15 bis 20 Minuten garen. Keulen und Brüste in eine Pfanne geben, Fett abschöpfen, mit Butterflocken binden. Ententeile mit Honig einstreichen, unter dem Grill karamelisieren lassen.

Rotkohl vierteln, den Strunk entfernen. Kraut in dünne Streifen schneiden. Restliche Schalotten in feine Scheiben schneiden, in einem Topf mit Gänseschmalz anschwitzen.

Kohl und Rotwein, etwas Salz, Lorbeerblatt, Wacholder, Nelke, Piment, restlichen grünen Pfeffer und Balsamico zugeben. Bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, zwischendurch umrühren.

Nach 15 Minuten Konfitüren zugeben, weitere 15 Minuten köcheln lassen. Unter ständigem Rühren bei großer Hitze köcheln, bis der Saft reduziert ist. Das restliche Gänseschmalz unterziehen und abschmecken. Ententeil mit Rotkraut und Sauce anrichten.

# ***Roüner Ente mit Kirschen (Caneton Roünnais Aux Cerises)***

## **Zutaten**

2	kg	Ente
40	Gramm	Margarine oder
4	Essl.	- Pflanzenöl
		Salz
1	Dose	Sauerweichselkirschen
		Entsteint
2	Dosen	Madeirasoße

## **Zubereitung**

Ente innen und außen abspülen. Mit Haushaltspapier trockentupfen. Innen und Außen mit Salz einreiben.

Margarine oder Pflanzenöl in einem Bräter erhitzen. Ente darin rundherum anbraten. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen. Bratzeit 50 Minuten. Das Fleisch der Ente muss an den Knochen noch rosa sein.

Weichselkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen. Madairasosse nach Vorschrift erhitzen. Kirschen 5 Minuten darin ziehen lassen.

Ente auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Kirschen mit einem Schaumlöffel aus der Soße nehmen und um die Ente legen.

6 Esslöffel Soße über die Ente geben. Restliche Soße getrennt servieren.

Beilage: Kopfsalat.

E-Herd: Grad: 200 Gas-Herd: Stufe: 5

# *Roulade von der Ente nach Fontane*

## **Zutaten**

2	kg	Ente, küchenfertig
2		Brötchen, altbacken Oder
5	Scheiben	Weißbrot
50	Gramm	Butter, flüssig
100		Gekochter Schinken, Durchgedreht
100	Gramm	Rosinen
2		Zwiebeln, gewürfelt Salz Pfeffer
1		Ei
125	ml	Fleischbrühe zum Angießen der Entenjus
250	Gramm	Kastanien Öl

## **Zubereitung**

Die Ente unter fließend kaltem Wasser von innen und außen waschen. Das Bauchfett herausschneiden und die Ente innen und außen trocken tupfen und mit einer Handvoll Salz einreiben.

Für die erste Füllung werden die Brötchen oder das Weißbrot sehr fein gewürfelt, in eine Schüssel gegeben und mit der flüssigen Butter begossen. Die Masse muss etwas einziehen, dann mit dem durchgedrehten Schinken, den Rosinen, den fein gewürfelten Zwiebeln und dem Ei vermengt werden. Alles sparsam würzen und die Füllung in die Ente geben. Nicht zu stramm füllen, da

die Füllung etwas aufgeht. Den Entenbürzel mit Zahnstocher und Küchengarn verschließen.

Die zweite Füllung kommt in den Hals, je länger die Halshaut noch geblieben ist, desto besser. Die gekochten Maronen werden grob gehackt, leicht gepfeffert, mit ein paar Tropfen Zitronensaft beträufelt, und dann wird so viel in den Hals gestopft, wie dieser fasst. Die Halshaut wird zugeklappt und mit einem Zahnstocher festgesteckt.

Zum Schluss wird der Vogel dressiert, das heißt: Flügel und Keulen werden mit einem Küchengarn so festgebunden, dass sie beim Braten am Körper bleiben und nicht verbrennen. Am besten verbindet man zuerst die Flügelspitzen mit dem Küchenzwirn, kreuzt dann den Faden auf dem Rücken und bindet die Keulen fest.

Die so vorbereitete Ente wird zuerst auf die Brust gelegt und muss eine gute halbe Stunde so anbraten, dann wird sie gewendet. Sie wird immer wieder mit heißer Fleischbrühe begossen und muss zwei Stunden braten. Danach sollte sie noch etwas im ausgeschalteten Ofen ruhen, man kann sie dazu auch in Folie wickeln und unterdessen aus dem Bratenfond eine Sauce kochen.

# *Roulade von der Wildentenbrust auf Holundersauce mit Kartoffelsäckchen und Mangoldpäckchen*

## **Zutaten**

4		Wildentenbrüste
200	Gramm	Geflügelfarce (120g Hähnchenfleisch in Angefrorenem Zustand Vermixt mit 80 g sehr Kalter, flüssiger Sahne)
1		Mangold
100	ml	Sahne
500	Gramm	Kartoffeln
4		Strudelblätter
3		Eier
125	Gramm	Mehl
100	Gramm	Butter
3	Essl.	Bechamelsauce
200	ml	Holunderbeersaft (eingekocht Und eingedickt)

## **Zubereitung**

Für die Kartoffelsäckchen als erstes einen Brandteig zubereiten: das Mehl in 250ml kochendes Wasser und 60g Butter einrühren. Wenn die Masse nicht mehr nass, sondern nur noch feucht ist, in eine Schüssel geben und mit den drei Eiern vermischen. Anschließend mit gekochten und durch die Presse gedrückten Kartoffeln vermischen. Die Masse auf vier quadratisch (20x20 cm) zurechtgeschnittene Strudelteigblätter geben, zu Säckchen formen und frittieren.

Den Mangold blanchieren und in eiskaltem Wasser abschrecken. Die Stängel klein schneiden und mit der

Bechamelsauce vermischen. Vier Mangoldblätter damit füllen, zu Päckchen formen und in etwas Wasser und Butter kurz gar ziehen.

Die Haut von den Wildentenbrüsten abziehen, das Fleisch aufschneiden, aufklappen und mit der Geflügelfarce bestreichen. Zusammenrollen, von außen ebenfalls mit Farce bestreichen und mit Mangoldblättern belegen. In Alufolie einwickeln, in der Pfanne anbraten und im Ofen bei 200 Grad ca. 10 Minuten weiter garen.

Den eingedickten Holunderbeersaft erwärmen.

Tipp: Die Kartoffelsäckchen und Mangoldpäckchen kann man gut einen halben Tag vorher vorbereiten.

Getränk Als Getränk eignet sich hervorragend ein fruchtiger Beaujolais.

# *Rumelner Entenkeule mit Rahmkohlrabi und Blinden Fischen*

## Zutaten

4		Entenkeulen
		Salz und Pfeffer
1	Ltr.	Öl oder 1 kg Schmalz
<hr/>		
		SAUCE
2		Schalotten, gewürfelt
20	Gramm	Butter
100	ml	Geflügelfond
1	Essl.	Himbeeressig
125	Gramm	Himbeeren
		Salz und Pfeffer
<hr/>		
		RAHMKOHLRABI
2		Kohlrabi
30	Gramm	Butter
200	ml	Sahne
1	Bund	Schnittlauch
		Salz und Pfeffer
<hr/>		
		'BLINDE FISCHE'
500	Gramm	Kartoffeln
2		Schalotten, gewürfelt
		Paprikapulver
		Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Die Entenkeulen salzen und pfeffern. Für rund eine Stunde in siedend heißes Öl oder Schmalz geben. Dann herausnehmen, kurz abtropfen lassen und für 8 - 10 Minuten bei Oberhitze in den 250 Grad heißen Ofen geben.

Für die Sauce die Schalottenwürfel in Butter oder Öl anschwitzen. Geflügelfond und einen kleinen Schuss Himbeeressig dazu geben. Etwas einkochen lassen. Die Himbeeren dazu geben, zwei Minuten mitziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kohlrabi schälen, in dünne Scheiben schneiden und diese in streichholzgroße Stifte schneiden. 30 Sekunden in Butter anschwitzen. Sahne hinzu geben, salzen und pfeffern. Zwei Minuten wallend kochen. Zum Schluss die Schnittlauchröllchen dazu geben.

Blindfische: dünne rohe Kartoffelscheiben in etwas Entenfett

knusprig braten. Dann die Schalottenwürfel dazu geben, kurz mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver (edelsüß) würzen.

Anrichten: Auf eine Tellerseite einen Saucenspiegel gießen, darauf mit der knusprigen Haut nach oben die Entenkeule legen. Jeweils daneben Rahmkohlrabi und Blinde Fische. Mit Schnittlauchstängeln garnieren.

# *Salmi von der Wildente mit Steinpilzen und Cognac*

## **Zutaten**

400	Gramm	Wildentenbrüste
20	Gramm	Erdnussöl
1		Schalotte
30	Gramm	Butter
200	ml	Geflügelfond dunkel
200	ml	Wildfond dunkel
100	ml	Rotwein
4		Weintrauben
10	Gramm	Pistazien
150	Gramm	Steinpilze
50	Gramm	Champignons
50	Gramm	Pfifferlinge
20	ml	Cognac
1	Essl.	Preiselbeergelee
1/2	Bund	Kerbel

---

### BEILAGE

8	Scheiben	Toastbrot entrindet
80	ml	Milch
1		Eigelb
30	Gramm	Speck
1		Schalotte
1/2	Bund	Petersilie
1/2	Bund	Kerbel
2		Eiweiße
		Salz
		Pfeffer

## **Zubereitung**

Geflügelfond mit dem Wildfond und dem Rotwein auf ein Viertel reduzieren. Die Wildentenbrüste mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer einreiben und bei kleiner Hitze in dem Erdnussöl auf der Hautseite ca. 12 Minuten braten.

Die Pfanne vom Herd nehmen, das Fleisch wenden und 2-3 Minuten ruhen lassen.

Die Butter auslassen, die Schalottenwürfel andünsten und die geviertelten Champignons mit den Pfifferlingen zuzüglich den halbierten Steinpilzen anschwanken. Die gehackten Kräuter mit den Pistazien und den geviertelten Weintrauben zugeben und mit dem Cognac flambieren.

Den reduzierten Fleischfond mit dem Preiselbeergelee einrühren. Die Entenbrüste in Tranchen schneiden, in dem Pilzragout durchschwenken und sofort anrichten.

Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in der Milch einweichen. Speck auslassen, mit den Schalottenwürfeln anschwitzen und kühlen. Das Toastbrot ausdrücken, den Speck, das Eigelb und die gehackten Kräuter zugeben. Das Eiweiß steif

schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Vier Kokotten mit Butter auspinseln und mit Semmelbröseln auskleiden. Die wattierten Förmchen zu zwei Dritteln mit der Soufflemasse füllen und im Wasserbad bei 180 oC ca. 18 Minuten pochieren.

INFO: Kokotte/Cocotte: Kleines, ofenfestes Kochgeschirr aus Porzellan oder Steingut.

# *Salmis de Caneton*

## **Zutaten**

1		Ente
1/2	Ltr.	Wasser oder Fleischbrühe
125	ml	Burgunder oder Portwein
500	Gramm	Esskastanien
100	Gramm	Semmelbrösel
1	Bund	Junge Karotten
		Salz
		Pfeffer
2	klein.	Zwiebeln
60	Gramm	Butter
30	Gramm	Mehl
1		Ei
500	Gramm	Erbsen

## **Zubereitung**

Zuerst werden die Kastanien 15 Minuten gekocht und dann geschält. Die Hälfte der Kastanien zerhacken oder zerstampfen und dann mit den Semmelbröseln und den Gewürzen mischen. Mit dieser Masse, die noch mit einem Ei und der Hälfte der Butter gebunden wird, die Ente füllen. Die restliche Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl einrühren und bei schwacher Hitze braun werden lassen. Den Topf vom Feuer nehmen, nach und nach Fleischbrühe oder Wasser zugeben und so eine glatte Sauce zubereiten, die man allmählich wieder zum Kochen bringt. Den Wein hinzufügen und gut würzen. Die Ente in einen tiefen Topf legen, die Sauce darübergeben und die nicht zerkleinerten Kastanien, die Karotten und die geschälten und in Scheiben geschnittenen Zwiebeln dazugeben. Den Topf zudecken und etwa 2 Stunden im Ofen bei mäßiger Hitze schmoren. Danach die Erbsen zufügen und noch einm 30 Minuten kochen lassen. Nimmt man eine ganz junge Ente, so braucht das Gericht, bevor die Erbsen dazukommen, nur eine Stunde im Ofen. Während des Kochens die Ente öfters begießen, damit sie saftig bleibt. Vor dem Servieren die Ente auf eine heiße Platte legen, die Gemüse im Kra darum garnieren und etwas Sauce darübergießen. Der Rest der Sauce wird gesondert aufgetragen.



# *Saltimbocca von der Ente*

## **Zutaten**

2		Entenbrustfilets (a 350 g)
6	Essl.	Öl
450	Gramm	Zwiebeln
1		Apfel, säuerlich (250 g)
1	Bund	Salbei
4	Scheiben	Speck, durchwachsen (60 g)
		Salz
		Pfeffer
100	Gramm	Butter

## **Zubereitung**

Die Haut von den Entenbrüsten ablösen, in kleine Stücke schneiden und in 1/6 des Öls bei mittlerer Hitze auslassen. Das Entenfett durch ein feines Sieb streichen und beiseite stellen (die Grieben anderweitig verwenden). Die Entenbrüste quer halbieren, dann die 4 Stücke jeweils waagrecht halbieren, so dass insgesamt 8 Scheiben entstehen (Angaben für 4 Portionen). Die Brustscheiben auf der Arbeitsfläche mit geölter Folie bedecken und mit Hilfe eines Plattierers oder eines anderen schweren Gegenstandes 2-3 mm flach klopfen. Zwiebeln pellen, halbieren, in dünne Scheiben schneiden, bei milder Hitze in 3 El Entenfett 3-4 Minuten glasig dünsten und beiseite stellen. Apfel vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Hälfte der Viertel schälen und in jeweils 4 Spalten schneiden, restliche Viertel mit Schale in jeweils 6 Spalten schneiden und abgedeckt beiseite stellen. Salbeiblätter von den Stielen zupfen, Speckscheiben quer halbieren. Die Entenbrustscheiben salzen, pfeffern und jeweils am Rand mit 1 Stück Speck, 1 Salbeiblatt, 1 El Zwiebeln und 1 geschälten Apfelspalte bedecken. Das Fleisch seitlich darüber klappen und mit einem Fleischspießchen feststecken. Die Entenbrustpäckchen in einer Pfanne im restlichen Entenfett bei mittlerer Hitze von jeder Seite 1-2 Minuten anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 200°C in 12-15 Minuten zu Ende garen. Die Salbeiblätter im restlichen Öl bei starker Hitze ca. 20 Sekunden rösten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Butter zum Öl geben und bei milder Hitze aufschäumen lassen. Restliche Apfelspalten von jeder Seite 1-2 Minuten darin dünsten, herausnehmen und warm stellen. Restliche Zwiebeln erwärmen, salzen und pfeffern. Die Entenpäckchen ohne Holzspießchen auf vorgewärmte Teller geben, mit dem Bratfett begießen und mit Salbeiblättern, Apfelspalten und Zwiebeln servieren.

# *Sate von Entenbrust*

## **Zutaten**

4		Entenbrustfilets (a 350 g)
6		Knoblauchzehen
2		Limetten
80	Gramm	Schalotten
1/2	Teel.	Kreuzkümmel
1	Essl.	Krabbenpaste
9	Essl.	Öl
1	Essl.	Sesamöl
8		Zitronenblätter

## **Zubereitung**

Entenbrüste häuten. Die Haut in kleine Würfelchen schneiden. Fleisch quer in dünne Scheiben schneiden. Jeweils 4-5 Scheiben auf einen Spieß ziehen: dazu die Fleischscheiben mit der flachen Seite eines schweren Messers etwas flach klopfen und jede Scheibe 2-3mal durchstechen. Für die Würzpaste Knoblauch pellen und durchpressen. Limettenschale dünn abreiben, Limetten auspressen. Schalotten pellen und sehr fein würfeln. Alle Zutaten mit Kreuzkümmel, Krabbenpaste, 1/3 des Öls und Sesamöl verrühren. Zitronenblätter zerzupfen. Spieße mit der Paste bestreichen und mit den Zitronenblättern lagenweise in eine Arbeitsschale schichten. Abgedeckt 5-6 Stunden oder über Nacht durchziehen lassen. Vorm Servieren die gewürfelte Haut in einer Pfanne auslassen. Die goldbraunen Würfel mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. (Fett anderweitig verwenden). Sate-Spieße in einer Pfanne im restlichen Öl portionsweise sehr heiß und schnell braten. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit den Entenhautwürfeln bestreuen.

# *Sauerbraten von der Entenbrust in Pomeranzensauce mit Grünem Spargel und Butternocken*

## **Zutaten**

---

ENTENSAUERBRATEN	
2	Entenbrüste
100 ml	Walnussöl
100 Gramm	Pomeranzen oder Kumquats
40 Gramm	Butter
1 Essl.	Rübenkraut

---

MARINADE	
2	Orangen
2	Zitronen
1	Möhre
1	St Staudensellerie
1	St Frühlingslauch
1	Schalotte
200 ml	Balsamico-Essig
100 ml	Rotwein
1	Lorbeerblatt
1	Nelke
100 Gramm	Zucker
10	Weißer Pfefferkörner
2	Wacholderbeeren
1 Teel.	Senfkörner

---

BUTTERNOCKEN	
75 ml	Milch
75 ml	Wasser
100 Gramm	Mehl
3	Eier
50 Gramm	Quark
	Muskat
50 Gramm	Butter

---

## GRÜNER SPARGEL

600 Gramm Grüner Spargel

50 Gramm Butter

### **Zubereitung**

Als erstes die Marinade für die Entenbrust zubereiten: Gemüse klein schneiden, Zitronen- und Orangensaft sowie einige Zesten (feine Schalenstreifen) zufügen und mit den restlichen Zutaten mischen. Die Entenbrüste von Sehnen und Federkielen befreien, die Hautseite quer und längs einschneiden, in die Marinade geben und für 4 Tage abgedeckt in den Kühlschrank geben.

Anschließend die Entenbrüste abtupfen, in der Pfanne mit Walnussöl kurz anbraten und im Backofen bei starker Oberhitze 15 Minuten grillen (anschließend auf der geöffneten Backofentür weitere 15 Minuten ruhen lassen).

In der Pfanne mit dem Entenbratfett die Gemüsestücke der Marinade kurz anrösten, mit der Marinadenflüssigkeit ablöschen und durchs Sieb passieren. Kurz einkochen und die halbierten Kumquats bzw. die Pomeranzenstücke zufügen und 10 Minuten mitköcheln. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Rübekraut abschmecken. Wenn nötig mit etwas Speisestärke abbinden. Vor dem Servieren mit Butter montieren.

Für die Butternocken Milch, Wasser, eine Prise Salz, Muskat und Butter aufkochen. Das gesiebte Mehl auf einmal zugeben und mit dem Holzlöffel auf der Flamme die Masse abbrennen (d.h. kräftig rühren bis sich der Teig vom Topfboden löst). Die Masse leicht abkühlen lassen, die Eier sowie den Quark unterrühren und mit einem Löffel Nocken abstechen und in Salzwasser pochieren (kurz unterhalb des Siedepunktes). Anschließend in Butter schwenken und servieren.

Den grünen Spargel ca. 4 cm am unteren Ende abschneiden. Die oberen Stücke mit Butter, etwas Wasser, einer Prise Salz und Zucker in der Pfanne bissfest garen.

# *Sauerkraut-Topinambur-Ragout mit Gebackenen Entenkeulen*

## **Zutaten**

<hr/>			<b>Zubereitung</b>
		<b>FÜR DAS RAGOUT</b>	
500	Gramm	Sauerkraut	Sauerkraut grob schneiden und in einem Sieb gut durchwaschen. Butterschmalz erhitzen.
20	Gramm	Butterschmalz	
30	Gramm	Topinambur	Die Topinambur schälen, nicht zu klein würfeln und mit den in Streifen geschnittenen Schalotten ohne Farbe anbraten. Sauerkraut ausdrücken, dazugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit der Brühe aufgießen. Das Ganze ca. 15 Minuten köcheln lassen.
2		Schalotten geschält	
50	ml	Weißwein	Die Sahne und das Lorbeerblatt begeben, mit Salz, Pfeffer, Koriander und Nelken aus der Gewürzmühle würzen und für weitere 30 Minuten offen im Topf garen lassen.
200	ml	Geflügelbrühe	
200	ml	Sahne	
1		Lorbeerblatt	
		Salz, Pfeffer	
		Koriander gemahlen	
		Nelken gemahlen	
1	Essl.	Korianderkraut gehackt	
2	Essl.	Geschlagene Sahne	
		<b>TOPINAMBURCHIPS</b>	
2		Topinamburknollen	
500	Gramm	Öl zum Fritieren	

Zum Schluss das feingehackte Korianderkraut und die geschlagene Sahne unterheben.

Topinamburchips Topinamburknollen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Topinamburscheiben darin goldbraun fritieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

# *Sauerkrautlasagne mit Ente und Dörrobst in Rote Beete Sauce*

## **Zutaten**

16		Nudelblätter
200	Gramm	Entenbrust (geräuchert)
2	Essl.	Walnüsse
300	Gramm	Sauerkraut
200	Gramm	Schwarzwälder Schinken
1/4	Ltr.	Weißwein
10		Dörropflaumen
3	Essl.	Crème Fraîche
1	Teel.	Majoran
		Salz, Zucker, Soßenbinder

## **Zubereitung**

Das Sauerkraut (vorgekocht, Dose) mit dem Weißwein und den Gewürzen kochen. Die Dörropflaumen klein hacken und zu dem Kraut geben. In der Zwischenzeit die Nüsse rösten und grob hacken. Dann die Crème fraîche dazugeben und nochmals aufkochen lassen, ganz am Schluss den gehackten Majoran dazu.

Die Entenbrüste in schöne Streifen schneiden, auf ein Blech legen und im vorgeheizten Ofen (bei 160 C° ca. 5 Min.) abschieben, so dass sie gut warm werden.

Die Nudelblätter im Salzwasser max. 4-5 Min. kochen, danach in etwas Wasser und Butter ziehen lassen. Nun auf einem Teller schichtweise anrichten, 1 Nudelblatt, etwas von dem Kraut, 3-4 Scheiben Entenbrust und wieder ein Nudelblatt. Das Ganze dreimal wiederholen, mit einem Nudelblatt abdecken und oben drauf den Schwarzwälder Schinken geben. Die Walnüsse anrösten und zum Sauerkraut geben.

Die Soßenzutaten: 1EL Rote Beete aus dem Glas, 1EL Crème Fraîche, 1EL Balsamico, 1TL Honig

Zubereitung:

Rote Beete würfeln und mit Balsamico, Honig und etwas Fond aus dem Glas aufkochen. Mit Crème Fraîche verrühren und über die fertig angerichtete Lasagne träufeln.

# *Sautierte Entenbrüste mit Frühlingsgemüse*

## **Zutaten**

1	Pack.	Champignons
2		Birnen
150	Gramm	Entenbrust
1		Paprika Rot
500	Gramm	BUITONI Nudeln
6		Möhren
1		Fläschchen Pflaumenlikör

## **Zubereitung**

Die Nudeln in Salzwasser kochen. Die Entenbrust von ihren Sehnen befreien, in Streifen schneiden, würzen, mit einer Knoblauchzehe in Öl anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. In derselben Pfanne die zuvor geputzten, halbierten Champignons in Öl anbraten. Den Paprika schälen, vierteln, entkernen und zu den Champignons geben. Die Möhren tournieren, dazugeben und mit einem Brühwürfel, Salz und Pfeffer verfeinern. Das gare Gemüse ebenfalls abtropfen lassen. Den Bratensaft in der Pfanne mit Zitronensaft und Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Einen halben Becher Sahne schlagen und unterziehen. Die Nudeln abgießen, mit einer Butterflocke versehen und in die Pfanne mit der Sauce geben. Das Gemüse und die Entenbrust hinzufügen und alles einmal durchschwenken. Mit frischem Schnittlauch würzen. Die Nudeln in einen tiefen Teller geben, das Gemüse und die Entenbruststreifen dekorativ dazulegen, und die Sauce darübersieben.

# *Scharf Gewürzte Hähnchenteile mit Chilis*

## **Zutaten**

750	Gramm	Hähnchen in kleinen Scheiben
115	Gramm	Getrocknete rote Chilis (2 cm Stücke) (*)
1		Knoblauchzehe fein gehackt
5		Schwarzer Pfeffer gemahlen
1	Essl.	Stärkemehl vermischt mit
1/2	Tasse	Wasser
5	Essl.	Öl

---

### GEWÜRZMISCHUNG

2	Teel.	Helle Sojasauce
1	Teel.	Dunkle Sojasauce
1/2		
1	Teel.	5-Gewürz-Pulver beim Chinesen erhältlich
2	Teel.	Glutamat nach Wunsch
1	Essl.	Zucker
1	Teel.	Reiswein nach Wunsch

## **Zubereitung**

Die Zutaten der Gewürzmischung werden vermengt und beiseite Gestellt. Ein Fünftel des Öls erhitzen, die roten Chilis darin Durchbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Nun das restliche Öl Erhitzen, den Knoblauch und den zerstoßenen oder gemahlene Pfeffer Darin anbraten. Die Hähnchenstücke dazugeben und 2-3 Min. Mitbraten. Nun werden die Chilies und Gewürze daruntergemischt. Unter ständigem Rühren braten, bis alle Hähnchenstücke von Gewürzen umhüllt sind. Die Stärkemehl-Wasser-Mischung zugeben und Schnell bei reduzierter Hitze verrühren und bei ständigem Umrühren Noch einige Min. köcheln lassen. Heiß mit Reis servieren.



# *Scharfe Entenbrust mit Spinat*

## **Zutaten**

- 1 groß. Entenbrustfilet ca. 400g
- 4 Essl. Sojasauce
- 1 Essl. Honig
- Schwarzer Pfeffer
- 1 Rote Paprikaschote
- 3 Frühlingszwiebeln
- 300 Gramm Frischer Blattspinat
- 150 Gramm Gestiftelte Bambussprossen
- Aus dem Glas
- 2 Rote Chilischoten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Essl. Öl
- 1 Teel. Gemahlener Koriander
- Salz
- 2 Essl. Schnittlauch fein
- Geschnitten

## **Zubereitung**

1. Die Entenbrust an der Hautseite rautenförmig einschneiden. 3 El Sojasauce mit Honig und Pfeffer verrühren. Die Entenbrust darin wenden und 1 Std. im Kühlschrank marinieren.
2. Inzwischen die Paprikaschote waschen, vierteln, putzen und in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und putzen, dann schräg in feine Ringe teilen.
3. Den Spinat waschen und verlesen, die Stiele entfernen. Die Bambussprossen abtropfen lassen. Die Chilischoten putzen, längs aufschneiden, waschen und in schmale Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und zerdrücken.
4. Das Öl im Wok stark erhitzen. Die Entenbrust abtropfen lassen und in dem heißen Öl bei mittlerer Hitze von jeder Seite 5 Min. anbraten. Dann herausnehmen und in Alufolie wickeln.
5. Das Bratfett bis auf 2 El abgießen. Darin Chilischoten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Paprika und Bambussprossen unter Rühren 1 Min. anbraten. Den Spinat dazugeben und unter ständigem Wenden in 1 Min. zusammenfallen lassen.
6. Mit der verbliebenen Marinade, Sojasauce, Koriander und Salz würzen.
7. Die Entenbrust schräg in dünne Scheiben schneiden und mit dem Gemüse anrichten. Mit dem Fleischsaft begießen und das Ganze zugedeckt noch 2-3 Min. ziehen lassen. Den Schnittlauch darüber streuen. Mit Reis servieren.

Tipp: Statt mit Sojasauce das Gericht mit Fischsauce (Asienladen) würzen, das gibt einen besonderen Geschmack.

# *Scharfe Entenbrust mit Spinat - Wok*

## **Zutaten**

- 1 groß. Entenbrustfilet ca 400g
- 4 Essl. Sojasauce
- 1 Essl. Honig
- Schwarzer Pfeffer
- 1 Rote Paprikaschote
- 3 Frühlingszwiebeln
- 300 Gramm Frischer Blattspinat
- 150 Gramm Gestiftelte Bambussprossen
- Aus dem Glas
- 2 Rote Chilischoten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Essl. Öl
- 1 Teel. Gemahlener Koriander
- Salz
- 2 Essl. Schnittlauch
- Fein geschnitten

## **Zubereitung**

1. Die Entenbrust an der Hautseite rautenförmig einschneiden. 3 EL Sojasauce mit Honig und Pfeffer verrühren. Die Entenbrust darin wenden und 1 Std. im Kühlschrank marinieren.
2. Inzwischen die Paprikaschote waschen, vierteln, putzen und in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und putzen, dann schräg in feine Ringe teilen.
3. Den Spinat waschen und verlesen, die Stiele entfernen. Die Bambussprossen abtropfen lassen. Die Chilischoten putzen, längs aufschneiden, waschen und in schmale Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und zerdrücken.
4. Das Öl im Wok stark erhitzen. Die Entenbrust abtropfen lassen und in dem heißen Öl bei mittlerer Hitze von jeder Seite 5 Min. anbraten. Dann herausnehmen und in Alufolie wickeln.
5. Das Bratfett bis auf 2 EL abgießen. Darin Chilischoten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Paprika und Bambussprossen unter Rühren 1 Min. anbraten. Den Spinat dazugeben und unter ständigem Wenden in 1 Min. zusammenfallen lassen.
6. Mit der verbliebenen Marinade, Sojasauce, Koriander und Salz würzen.
7. Die Entenbrust schräg in dünne Scheiben schneiden und mit dem Gemüse anrichten. Mit dem Fleischsaft begießen und das Ganze zugedeckt noch 2-3 Min. ziehen lassen. Den Schnittlauch darüber streuen. Mit Reis servieren.

Tipp: Statt mit Sojasauce das Gericht mit Fischsauce (Asienladen) würzen, das gibt einen besonderen Geschmack.

# *Scharfe Glasierte Enten Filets*

## **Zutaten**

2		Entenbrustfilets
1	Essl.	Fünf Gewürzpulver
1	Essl.	Habanero Hot Sauce
1	Teel.	Salz
2	Essl.	Honig
1/4	Teel.	Zimt

## **Zubereitung**

Das Filet mit scharfem Messer in diagonalen Streifen schneiden. Fünf Gewürzpulver mit dem Salz vermischen und gut in das Entenfleisch einreiben.

Danach mit der Hot Sauce bestreichen. Mindestens eine halbe Stunde stehen lassen.

Dann die Ente glasieren: Honig mit Zimt vermischen und aufpinseln.

Jede Seite 10-15 Minuten grillen.

Als Beilage: Gebratenes Gemüse.

# *Scharfes Enten-Curry*

## **Zutaten**

- 1 Küchenerferte Ente (1,8 kg)
- 8 klein. Getrocknete rote Chilischoten
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Stück Frischer Ingwer (soll 1 1/2 Essl. Gehackten Ingwer Ergeben)
- 1 Essl. Gemahlener Koriander
- 1/2 Essl. Gemahlener Kumin (Kreuzkümmel)
- 1 Teel. Kurkuma (Gelbwurz)
- 1/2 Teel. Gestoßener Pfeffer
- 150 ml Rotweinessig
- 2 Essl. Öl
- 2 Teel. Salz
- 1 Essl. Brauner Zucker

## **Zubereitung**

Die Ente abspülen, trockentupfen und in zwölf Stücke teilen. Die Chilischote zerbröseln und den abgezogenen Knoblauch hacken. Ingwer schälen und ebenfalls hacken. Chili, Knoblauch, Ingwer, Koriander, Kumin, Kurkuma, Pfeffer und Essig verrühren. Über die Ententeile geben und mindestens zwei Stunden durchziehen lassen. Ententeile aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen. Im heißen Öl von allen Seiten kräftig braun anbraten und mit Salz würzen. 300 ml Wasser und die Rotweinmarinade zur Ente geben. Im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze 45 Minuten schmoren. Das überschüssige Fett abschöpfen und die Soße mit Zucker und Salz leicht süßlich abschmecken.

Dazu: Linsenreis, Bananen in Joghurt und Mangochutney

# *Scharfgewürztes Saures Entencurry*

## **Zutaten**

- 2 1/2 kg Ente
- 6 Rote Chilisgetrocknet bis
- 2/3 Mehr
- 125 ml Essig
- 6 Knoblauchzehen
- 1 Essl. Frischer Ingwerfein gehackt
- 1 Essl. Koriandergem.
- 1 Teel. Kurkumagem.
- 2 Teel. Kreuzkümmelgem.
- 1/2 Teel. Schwarzer Pfeffer,gem.
- 2 Essl. Ghee oder Öl
- 2 Teel. Salz
- 1 Essl. Zucker

## **Zubereitung**

Die Ente in Portionsstücke zerlegen. Die getrockneten Chilis von Stielen und Samen befreien und 5-10 Min. in Essig einweichen. Chilis, Essig, Knoblauch und Ingwer im Elektromixer pürieren. Den Mixbecher sauber ausschaben und den Inhalt in einer großen Schüssel mit den gemahlene Gewürzen mischen. Die gründlich gewaschenen und abgetrockneten Fleischstücke in der Marinade wenden, bis sie ganz damit überzogen sind. Zugedeckt 2 Stunden bei Zimmertemperatur oder über Nacht im Kühlschrank marinieren. In einer großen Kasserolle die Entenstücke in heißem ghee oder Öl leicht anbraten, salzen und etwas heißes Wasser mit übriggebliebener Marinade angießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze garen, etwa 1 1/2 bis 2 Stunden. Gelegentlich umrühren und die Entenstücke wenden und vom Topfboden lösen damit sie nicht anbrennen. Wenn nötig noch etwas Wasser zugeben. Am Ende der Garzeit den Zucker einrühren. Mit Reis servieren.

# *Schnell: Kartoffelrösti mit Geräucherter Entenbrust und Rucolasalat*

## **Zutaten**

400	Gramm	Kartoffeln festkochend
30	Gramm	Butterschmalz
		Salz, Pfeffer
1	Essl.	Butter
1		Geräucherte Entenbrust

---

### RUCOLASALAT

500	Gramm	Rucolasalat
100	ml	Olivenöl mit Zitrone
1		Knoblauchzehe in kleine Würfel geschnitten
2	Essl.	Petersilie gehackt
2	Essl.	Schalotten in kleine Würfel geschnitten
		Balsamico aus der Sprühflasche
		Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Die Kartoffeln waschen, schälen und mit Hilfe einer Gemüseschneidemaschine in feine Streifen schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelstreifen hineingeben und von beiden Seiten goldgelb braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn das Rösti fertig ist, die Butter begeben. Das Rösti aus der Pfanne nehmen und mit der in dünne Streifen geschnittenen Entenbrust belegen. Eventuell mit Creme fraiche garnieren.

Den Rucola waschen, trockenschleudern und abtropfen lassen. Für die Vinaigrette alle Zutaten gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat mit der Vinaigrette marinieren, anrichten und mit dem Essig besprühen.

# *Schnelle Entenpfanne*

## **Zutaten**

800	Gramm	Weißkraut
1	groß.	Rote Paprikaschote (circa
300		G)
1		Zwiebel
1		Entenbrust (circa 350 g)
		Salz
		Pfeffer
		Mildes Paprikapulver
70	Gramm	Walnüsse
2-3	Stiele	Salbei
2-3	Essl.	Butterschmalz

## **Zubereitung**

Gemüse waschen, das Kraut in schmale Streifen hobeln Paprika von Stiel und Kernen befreien, in kleine Würfel schneiden Zwiebeln in Würfel schneiden Entenbrust salzen und pfeffern, in schmale Scheiben schneiden, dann in Streifen Walnüsse grob hacken, Salbeiblättchen abzupfen Nüsse und Salbei unter Rühren mit 1 EL Fett rösten bis es zu duften beginnt, dann aus der Pfanne nehmen restliches Fett in die Pfanne geben, unter ständigem Rühren erst die Entenstreifen anbraten, dann Zwiebeln, Kraut und Paprika zugeben mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und unter ständigem Rühren in etwa 15 Minuten bissfest garen zum Schluss Salbei und Nüsse zugeben, mitbraten und auftragen.

Dazu passt Bauernbrot oder Kartoffelgratin.

# *Schwäbische Landente mit Rettichgemüse*

## **Zutaten**

1		Ente
400	Gramm	Weißer Rettich
		Butterschmalz
2	Teel.	Waldhonig
400	Gramm	Kartoffeln
1	Bund	Frischer Rosmarin
1	Pack.	Schmand
1		Ei
		Salz und Pfeffer

## **Zubereitung**

Die Haut der Entenbrust auf der Hautseite rautenförmig einschneiden. Diese scharf anbraten, bis die Haut kross ist, und bei geringer Temperatur beide Seiten gleichmäßig nachbraten (rosa).

Den weißen Rettich gleichmäßig in 4 cm lange Stifte schneiden pournieren und in leicht gesalzenem Wasser aufkochen lassen.

Tipp: Je länger der Rettich kocht, desto mehr verliert er an Schärfe.

In der Pfanne den Rettich mit etwas Butterschmalz erwärmen. Durch Zugeben von Waldhonig unter ständigem Rühren gleichmäßig glasieren.

Die Kartoffeln garen und in Scheiben schneiden, mit frischem Rosmarin in Butterschmalz anbraten. Diese fächerförmig auf einer feuerfesten Form anrichten. Etwas Schmand mit einem Ei, Salz und Pfeffer gut verrühren, über die Kartoffelfächer geben und im vorgeheizten Ofen überbacken.



# *Selleriepüree mit Rosa Entenbrust*

## **Zutaten**

2		Entenbrüste (weiblich)
1		Sellerieknolle
200	ml	Sahne
20	Gramm	Butter
		Zucker
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## **Zubereitung**

Die Sellerieknolle gut waschen, schälen und in 2x2cm große Würfel schneiden. In etwas Butter die Selleriewürfel kurz anschwanken, aber keine Farbe nehmen lassen. Mit Sahne auffüllen, bei geschlossenem Deckel ca. 15 Min. leicht köcheln lassen.

Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und einer Prise Muskat würzen. Mit einem Mixer die Masse ganz fein pürieren.

Dabei darauf achten, dass im Püree keine Stücke mehr sind. Alles noch einmal abschmecken und frisch geriebene Muskatnuss zugeben.

Die Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne auf der Hautseite anbraten. Dann wenden und ca. 6 Minuten bei 160 Grad in den Ofen geben.

Anschließend die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie abdecken und 10 Minuten ruhen lassen. Danach aufschneiden und mit dem Püree anrichten.

# *Semur Giring Bebek-Geschmorte Ente mit Bananenblüten und Granatapfel*

## Zutaten

ZUTATEN		Zubereitung
1	Ente , ca 1,9kg	<p>Die Ente säubern, Flügelspitzen abschneiden und die Brustknochen aus der Ente lösen. Die Knochen beiseite stellen. Knoblauch und Schalotten (bis auf ein oder zwei)schälen und vierteln. Peperoni in dünne Scheiben schneiden, Ingwer schälen und zerdrücken. Die restlichen Schalotten schälen und in dünne Ringe schneiden.</p> <p>Den Granatapfel halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Bananenblütenblätter abzupfen (so wie bei Artischocken). Zunächst die geviertelten Schalotten und dem Knoblauch in Öl goldbraun anbraten, und dann die übrigen trockenen Zutaten (Peperoni, Koriander,Cumin, Muskat, Pfeffer, Sternanis, Zimt, Orangenschale, Ingwerwurzel, Galangawurzel) hinzufügen und weiter anbraten.</p> <p>Nun die vorbereitete Ente mit der angebratenen Gewürzmischung füllen und verschließen. In einem Bräter rundrum anbraten, dann bei 180-200 Grad in den vorgeheizten Backofen schieben und etwa 1 Stunde braten. In</p>
5	Knoblauchzehen	
7	Schalotten	
1	Rote Peperoni	
1 Stück	Ingwerwurze,5 cm	
1	Granatapfel	
1	Bananenblüte	
1/2 Teel.	Gemahlener Koriander	
1 Prise	Gemahlener Cumin	
2	Muskatblüten	
1 Teel.	Pfeffer	
2	Sternanis	
1 Stange	Zimt	
2	Trockene Orangenschale bis	
1/2	Mehr	
1 Stück	Galangawurzel, 5cm	
2 Essl.	Sojasauce	
1 Schale	Entenfond	
1 Essl.	Süße Sojasauce(Kecap Manis)	
1 Essl.	Schwarzer Reissessig, als Ersatz evtl. Balsamico	
1/2 Tasse	Reiswein	
5 Essl.	Öl	

der Zwischenzeit die Entenknochen in Wasser aufkochen, die Flüssigkeit reduzieren. Die Knochen wegfieren und den Fond abseihen. 1 Schale Entenfond mit Sojasauce, Essig und dem Saft eines halben Granatapfel verrühren.

Nach 1 Std. Bratzeit den gewürzten Fond und den Reiswein zur Ente gießen, die abgezupften Blütenblätter der Banane beifügen. Nun die Ente noch etwa 1/2 Stunde im Ofen schmoren, bis das Fleisch weich ist (gabelprobe). Zum Schluss die Körner eines halben Granatapfels untermischen.Mit den restlichen Schalottenringen garnieren.

# *Sesam-Entenbrust*

## **Zutaten**

250	Gramm	Entenbrust, enthäutet
2	Essl.	Sojasauce
2	Essl.	Grapefruit-Saft
1	Teel.	Honig
2	Essl.	Sesamöl
1	Essl.	Sesamsaat
6		Filets von Grapefruits
		Toastbrot
	Etwas	Friseesalat

---

## **GELEEWÜRFEL**

100	ml	Grapefruitsaft
20	ml	Portwein
3	Blätter	Gelatine

## **Zubereitung**

Die Entenbrust in Sojasauce, Grapefruitsaft und Honig Mindestens 30 Minuten marinieren. Das Sesamöl erhitzen, die Entenbrust in Sesamsamen wälzen und im Öl anbraten. Bei circa 200 GradC im Backofen weitere 8-10 Minuten Braten. Das Toastbrot buttern, rund ausstechen, mit Friseesalat belegen. Die Ausgekühlte Entenbrust in 12 Scheiben schneiden, die Toasts mit je 2 Scheib. Belegen. Mit Grapefruitfilets garnieren und mit Grapefruit-Geleewürfeln bestreuen. Grapefruit-Geleewürfel Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, Grapefruitsaft Erhitzen, Portwein und die ausgedrückte Gelatine hinzufügen, Rühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat, klatstellen und fest Werden lassen. Für die Garnitur in Würfel schneiden.

# *Sesamente mit Gefüllten Champignonköpfen*

## **Zutaten**

125	Gramm	Camembert
150	Gramm	Entenbrust
1	Dose	Kirschen
1		Pithaya
1	Schale	Riesenchampignons
2		Tomaten
1	Pack.	Sesam
1	Schale	Rucola
2		Zwiebeln
1	Pack.	Wan Tan Teig
250	Gramm	Zuckerschoten

## **Zubereitung**

Die Entenbrust würzen, in Sesam panieren, in Olivenöl scharf anbraten und im Ofen garziehen lassen. Einige Champignonwürfel, mit gehacktem Rucola und Zwiebelwürfeln, in Knoblauch und Olivenöl anschwanken, würzen, die Hälfte in die übrigen geschälten Champignonköpfe füllen, mit etwas Camembert bedecken und im Ofen gratinieren. Die andere Hälfte des angebratenen Gemüses mit Tomatenwürfeln verrühren und bei schwacher Hitze nachziehen lassen. Die Zuckerschoten würzen und in reichlich Olivenöl anbraten. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Blatt Petersilie verzieren.

# *Sezchuan Kampherholz- und Tee-Geräucherte Ente*

## **Zutaten**

- 4 Scheibchen Ingwer
  - 1/2 Sezchuan-Pfefferkörner
  - 1 Ente (ca. 2 kg)
  - 1 Meersalz
  - 2 Schweineschmalz
- 

## **RÄUCHERN**

- 5 Schwarzer Tee
- 3 Zucker
- 5 Kampherholz, Sägemehl oder Späne

## **Zubereitung**

Ingwer feinhacken. Sezchuanpfeffer in einer trockenen Pfanne rösten und grob zermörsern. Die Hälfte des Ingwers, des Salzes und des Pfeffers innen und außen in die Ente einreiben. Über Nacht antrocknen lassen.

Die restlichen Gewürze mit dem weichen Schmalz vermengen und innen und außen in die Ente massieren.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Ente auf einen Rost legen, Fettpfanne darunter stellen und die Ente bei 200 Grad 1 Std backen.

Räuchern: Tee, Zucker und Kampherholz in die Räucherpfanne geben. Die Ente auf einem Rost darüberlegen, mit 2-4 cm Abstand, und 20 min räuchern.

Danach die Ente mit 2 EL Sesamöl bestreichen und für weitere 15 min bei mittlerer Hitze im Ofen weiterrösten. Ente in mundgerechte Stücke (Knochen inkl.) zerteilen.

# *Sobanudeln mit Entenbrust*

## **Zutaten**

---

		FÜR 4-6 PERSONEN
100	Gramm	Sobanudeln (Buchweizennudeln)
		Salz
1		Entenbrustfilet (ca. 300 g)
1	Bund	Zarte Frühlingszwiebeln
3/4	Ltr.	Dashi-Brühe (aus Instant -- Dashi zubereitet)
3	Essl.	Japanische Sojasauce bis
1/3		Mehr Zucker Jap. Pfeffer (oder Grob gemahlener schwarzer Pfeffer)

## **Zubereitung**

Die Nudeln in reichlich kochendes Salzwasser geben und bissfest garen (ca. 7 - 8 Minuten). Unter kaltem Wasser abkühlen. Inzwischen das Fett von der Entenbrust abschneiden, in einer Pfanne bei Milder Hitze auslassen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in 4 cm Lange Stücke schneiden, im Entenfett kurz anbraten. bis 1/4 mehr Die Brühe zubereiten, mit Sojasauce und Zucker würzen. Das Entenbrustfilet in dünne Scheiben schneiden, mit den Zwiebeln und den Nudeln in die Brühe geben. 3-4 Minuten köcheln lassen. Zum Servieren mit etwas Pfeffer bestreuen.

# *Spaghetti mit Enten-Bolognese*

## **Zutaten**

2	Essl. Rosinen	
4	Essl. Calvados (Apfelbranntwein) oder Orangensaft	<b>Zubereitung</b>
1	Entenbrustfilet (300-400 g)	Die Rosinen im Calvados (oder Orangensaft) einweichen.
100	Gramm Staudensellerie	
2	Schalotten	Die Entenbrust mit einem scharfen Messer vom Fett befreien und das Fleisch in kleine Würfel schneiden. Das Fett beiseite legen.
1	Teel. Tomatenmark	
2	Teel. Mehl	
400	ml Entenfond	
2	Essl. Pinienkerne	Den Sellerie putzen, abspülen, entfädeln und in Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln.
150	Gramm Spaghetti	
	Salz	
1	Essl. Olivenöl	
2	Stiele Majoran	Die Hälfte vom Entenfett bei mittlerer Hitze in einem Schmortopf auslassen. Die knusprigen Reste entfernen. Das
	Frisch gemahlener Pfeffer	

Entenfleisch im Entenfett von allen Seiten anbraten.

Schalotten und Sellerie zufügen und etwa 4 Minuten mitbraten. Tomatenmark unterrühren. Das Mehl darüber stäuben.

Rosinen im Calvados (oder Orangensaft) und den Entenfond zugießen und zugedeckt etwa 20 Minuten schmoren. Pinienkerne unterrühren.

Die Nudeln in reichlich sprudelndem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen. In ein Sieb gießen, gründlich abtropfen lassen und mit dem Olivenöl vermengen.

Inzwischen den Majoran abspülen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Die Enten-Bolognese mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Majoran vermischen. Zu den abgetropften Spaghetti servieren.

# *Spargel mit Erdbeeren und Entenbrust*

## **Zutaten**

- 300 Gramm Spargel, weißer
- 300 Gramm Spargel, grüner
- Salz und Pfeffer
- 2 Entenbrust (Filets, à ca. 200g)
- 3 Essl. Öl
- 250 Gramm Erdbeeren
- 1 klein. Frisee
- 1 Orange, unbehandelt
- 1/2 Bund Minze
- 3 Essl. Mayonnaise
- 150 Gramm Schmand
- 2 Essl. Mandeln in Blättchen, geröstet
- Pfeffer, rosa, grob gemahlen

## **Zubereitung**

Spargel putzen und in ca. 4 cm lange Stücke teilen. In Salzwasser garen. Abgießen, abschrecken.

Fleisch in Öl von jeder Seite ca. 7 Min. braten. Salzen und pfeffern. Erdbeeren putzen, in Scheiben schneiden. Salat zerteilen. Orangenschale in Zesten abziehen, Frucht auspressen. Minze in Streifen schneiden. Mit Schale, Mayonnaise und Schmand verrühren. Mit 3-4 EL Saft, Salz, Pfeffer abschmecken. Filets aufschneiden, mit Salat, Spargel, Erdbeeren und Dressing anrichten. Mit Mandeln und Pfeffer bestreut servieren.



# *Spargeltasche mit Entenbrust auf Rote-Bete-Aroma*

## **Zutaten**

600	Gramm	Entenbrust
600	Gramm	Grüner Spargel
8	Blätter	Brik-Teig
200	ml	Rote-Bete-Saft
1	Bund	Schnittlauch
1	Bund	Radieschen
80	Gramm	Butter
2		Schalotten
1/2		Zitrone
100	ml	Geflügeljus
1	Schuss	Weißwein
		Fett zum Braten
		Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Den grünen Spargel ausnahmsweise schälen, damit wirklich keine Fäden bleiben. Je nach Dicke der Stangen 2 bis 3 Minuten in Salzwasser kochen, dann in Eiswasser abschrecken.

Die Schalottenwürfel in etwas Butter anschwitzen, mit Rote-Bete-Saft ablöschen und einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren. Nun eiskalte Butterwürfel mit dem Schneebesen hineinrühren. Mit Salz, Pfeffer und

einem kleinen Schuss Weißwein abschmecken.

Die Geflügeljus aufkochen, salzen, pfeffern und mit etwas Stärke binden. Nach Geschmack mit etwas Portwein abschmecken.

Die Entenbrüste leicht salzen und pfeffern, auf jeder Seite 3 bis 4 Minuten braten.

Je Portion 2 Blätter Brik-Teig ausrollen und überlappen lassen. 3 längs halbierte Spargelstangen nebeneinander legen, gebratene Entenbrust darauf setzen, darauf wieder Spargel. Alles in den Brik-Teig einrollen. Diese Paketchen in der sehr heißen Pfanne mit etwas Bratfett kurz rundherum knusprig braten. Danach die Päckchen halbieren.

Anrichten: In der Mitte des Tellers den restlichen Spargel anrichten, daneben jeweils aufrecht stehend je ein halbes Spargel-Enten-Päckchen. Alles mit einem breiten Streifen Rote-Bete-Sauce umgeben. Außen herum kommt ein dünner Faden Geflügeljus.

# *Studenten-Ente*

## **Zutaten**

- 1 Pack. Aubergine, getrocknet
- Balsamico
- Bratenfond
- Butter
- 1 Chinakohl
- 150 Gramm Entenbrust
- Honig
- Knoblauch
- Olivenöl
- Petersilie
- Pfeffer
- Rotwein
- Salz
- Sojasauce
- 1 Pack. Studentenfutter
- Weißwein
- Zucker

## **Zubereitung**

Zubereitung: Die Ente in Olivenöl mit Knoblauch anbraten. Den Chinakohl in Streifen schneiden, in Olivenöl anschwemmen und mit Butter, Rotwein und Bratenfond abschmecken.

Das Studentenfutter in Zucker und Honig karamellisieren. Die getrocknete Aubergine in Olivenöl, Sojasauce, Balsamico, Weißwein, Salz und Pfeffer marinieren und kurz in der Pfanne mit Öl und Knoblauch anbräunen. Dann sternförmig auf einem Teller auslegen und mit gehackter Petersilie bestreuen. Die aufgeschnittene Ente darauf anrichten und mit dem Chinakohl und den karamellisierten Nüssen bedecken.

# *Südstaaten-Ente mit Grapefruit-Glasur*

## **Zutaten**

1	Ente 2 kg, küchenfertig, Salz, Pfeffer
600 Gramm	Zwiebeln
200 Gramm	Möhren
150 Gramm	Staudensellerie
4 Bund	Thymian
400 ml	Geflügelfond bei Umluft 650ml
3	Weißer Grapefruit
3	Roter Grapefruit
40 Gramm	Zucker
50 Gramm	Honig

## **Zubereitung**

1. Die Ente innen und außen kalt abspülen und trockentupfen. Die Flügelspitzen abschneiden. Die Bauchhöhle salzen und pfeffern.

2. Zwiebeln pellen und in grobe Stücke schneiden. Möhren schälen und grob würfeln. Sellerie putzen und gleich groß würfeln. Möhren, Sellerie und die Hälfte der Zwiebeln in einem großen Bräter verteilen. Die Ente mit den restlichen

Zwiebeln und dem Thymian füllen und auf das Gemüse setzen.

3. Die Ente im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 190 Grad 1 Stunde, 30 Minuten garen (Gas 2-3, Umluft 170 Grad). Nach 45 Minuten Garzeit den Fond zugießen.

4. Inzwischen die Sauce und Glasur vorbereiten. Dazu jeweils 1 weißer und roter Grapefruit auspressen. Restliche Grapefruit gründlich schälen, dabei die weiße Innenhaut völlig entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem scharfen Messer zwischen den Trennhäuten herauslösen. Den Saft dabei auffangen und zum gepressten Saft geben.

5. Den Zucker in einem Topf schmelzen und braun karamelisieren. 150 ml Grapefruitsaft zugießen und kochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Den Grapefruitsirup beiseite stellen.

6. 125 ml Grapefruitsaft mit dem Honig aufkochen und bei starker Hitze 5 Minuten einkochen lassen. Die Honigglasur beiseite stellen.

7. 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Ente aus dem Bräter nehmen. Den Bratenfond durch ein Sieb zum Grapefruitsirup gießen, entfetten, aufkochen, salzen und pfeffern. Die Grapefruitsauce warm halten.

8. Die Ente mit etwas Honigglasur bestreichen, wieder in den Bräter setzen und im Backofen weiterbraten. Während der nächsten 15 Minuten Garzeit die Ente immer wieder mit der Glasur bestreichen.

9. Die Grapefruitfilets in etwas Grapefruitsauce erwärmen. Die Ente auf einer vorgewärmten Platte mit den Filets anrichten. Die restliche Sauce getrennt servieren.

Dazu Kürbis mit Pecannüssen und Süßkartoffelklöße reichen. .

# Sülzchen von der Ente

## Zutaten

1		Ente ca.3,5 kg
50	Gramm	Karottenwürfel
50	Gramm	Selleriewürfel
50	Gramm	Zucchiniwürfel
20	ml	Madeira
20	ml	Sherry
20	ml	Portwein
10	Blätter	Gelatine auf 1 l Entenfond

---

		ENTENFOND
		Karkassen (Gerippe und Knochen von der Ente mit Anhaftenden Fleischresten)
1		Schalotte
1/2		Karotte
1/4		Sellerieknolle
1	Stange	Lauch
125	ml	Rotwein
2	Ltr.	Wasser
		Butterschmalz
		Salz

## Zubereitung

Entenbrust und Haxerln ablösen. Aus den restlichen Ententeilen einen hellen Fond kochen, indem man die Knochen in heißem Fett anröstet, das Gemüse beigibt, mit Rotwein ablöscht und mit zirka 2l Wasser auffüllt. Die Flüssigkeit abschmecken, etwa 1-1 1/2 Stunden unter öfterem Abschöpfen des Schaumes auf die Hälfte einkochen, dann abseihen und auskühlen lassen.

Das Haxerlfleisch grob faszieren, 2 Eiweiß nachlagen und mit dem Faschierten vermischen. Diese Masse in den lauwarmen Fond einrühren und damit klären. Nach einer 1/2 Stunde durch ein Sieb seihen und in den etwas abgekühlten Fond, die in Madeira, Sherry und Portwein aufgelöste Gelatine einrühren.

Die Gemüsewürfel blanchieren und eine der beiden Entenbrüste rosa braten.

Mit einem Schöpfer etwas Fond in die vorbereitete Form gießen, einen Teil der Gemüsewürfel einstreuen und kaltstellen.

Dann darauf das Brüstchen legen und wiederum schichtweise Fond und Gemüsewürfel in die Form füllen. Zwischendurch immer wieder kühlen, damit sich die einzelnen Schichten farblich schön absetzen können.

Die Sulz mindestens 12 Stunden kaltstellen und sie dann am besten mit einem elektrischen Messer aufschneiden, um exakte Schnittflächen zu erhalten.

Vor dem Anrichten die zweite Entenbrust ebenfalls rosa braten und dann dünn aufschneiden. Je einen Scheibe Sulz, einige dieser Entenbruststreifen, verschiedene Blattsalate und eventuell etwas Gemüse in einer Vinaigrette servieren.

# *Süß-Saure Ente mit Gemüse*

## **Zutaten**

- 1 Kleinere Ente, a ca. 1,5 kg
- 1 Teel. Salz
- 3 Stangensellerie
- 1 groß. Zwiebel
- 2 Möhren bis 1/2 mehr
- 2 Rote Peperoni
- 2 Frischer Ingwer
- Pfeffer aus der Mühle
- 4 Essl. Erdnussöl
- 250 ml Hühnerbouillon
- 3 Essl. Helle Sojasauce bis 1/3 Mehr
- 1 Essl. Zucker
- 1 Essl. Maisstärke
- 50 ml Rotweinessig
- Sambal Oelek nach Belieben

## **Zubereitung**

Die Ente ganz in eine große Pfanne geben, mit kaltem Wasser bedecken und salzen. Zugedeckt aufkochen, dann kurz vor dem Siedepunkt zugedeckt während 1 1/2 Stunden kochen lassen. Aus dem Wasser heben, gut abtropfen und abkühlen lassen.

Gleichzeitig die Gemüse vorbereiten: Sellerie rüsten, Zwiebel und Rüebl schälen, Peperoni rüsten, halbieren und entkernen. Alle Gemüse gleichmäßig in mundgerechte Stücke schneiden.

Den Ingwer schälen und sehr fein hacken oder reiben.

Das Entenfleisch von Brust und Schenkel lösen und in 2-3 cm große Stücke schneiden. Das Fleisch salzen und pfeffern und mit dem Ingwer würzen.

Den Wok mit Öl ausbrennen. Die Hälfte des Erdnussöls erhitzen und das Entenfleisch in 3 Portionen auf großem Feuer während jeweils 3-4 Minuten braten das Fleisch soll eine hellbraune Farbe annehmen und das Fett schön knusprig werden. Das Fleisch warm stellen. Den Wok mit Küchenpapier ausreiben.

Im restlichen Öl zuerst den Sellerie und die Rüebl auf mittlerem Feuer während etwa 2 Minuten unter Rühren braten. Dann Zwiebeln und Peperoni beifügen und alles während weiterer 2-3 Minuten rührbraten das Gemüse soll knackig-weich sein. Schließlich das Fleisch dazugeben und mit Bouillon ablöschen. Aufkochen.

Sojasauce, Zucker, Maisstärke sowie Essig mischen und zum Entengemüse gießen. Das Gericht auf kleinem Feuer noch während 1-2 Minuten leise kochen lassen, bis die Sauce leicht bindet. Zum Schluss mit Salz, Sojasauce und nach Belieben wenig Sambal Oelek abschmecken. Sofort servieren.

# *Süß-Scharfe Entenbeinchen*

## **Zutaten**

- 1 Tasse Wermut (Noilly Prat)
- 1 Tasse Champagneressig oder Weißweinessig
- 1/2 Tasse Honig
- 3 Zehen Knoblauch, geschält, in Scheibchen geschnitten
- 2-3 Scheiben Frische Ingwerwurzel
- 1 Teel. Chiliflocken
- 2 Essl. Schwarze Pfefferkörner
- 5 Zweige Thymian, frisch
- 4 Vorgegarte Entenschenkel (vgl. Rezept in Salz Gebackene Entenbrust mit Agrodolce Zwiebeln)

## **Zubereitung**

1. In einem mittleren Topf Wermut, Essig, Honig, Knoblauch, Chiliflocken, Pfefferkörner und Thymian einmal aufkochen lassen. Den Sud sofort vom Feuer nehmen und abkühlen lassen. Über die Entenbeine gießen und diese 2 Stunden bei Zimmertemperatur marinieren lassen. Im Kühlschrank kann man sie auch über Nacht im Sud belassen.

2. Elektro-Grill aufheizen oder - alternativ - den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Grillen:

Erst auf der Fleischseite auf niedriger Temperatur golden grillen, dann wenden und bei mittlerer Temperatur weiter grillen, bis das Fleisch durch und die Haut tief golden braun ist.

Im Ofen:

Die Schenkel mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und ca. 1 Stunde backen. Heiß oder zimmerwarm servieren

# *Süsse Ente*

## **Zutaten**

150	Gramm	Entenbrust
2		Mandarinen
2		Nektarinen
1	Zweig	Weintrauben
1	Schale	Shii-Take Pilze
250	ml	Sojacreme
8		Walnüsse
		Minze
		Olivenöl
		Reis
		Salz, Pfeffer
		Schnittlauch

## **Zubereitung**

Zubereitung: Reis in Salzwasser kochen, mit Schnittlauch verfeinern und in der Tellermitte anrichten.

Die gewürfelte Entenbrust, geschnittene Shii-Take-Pilze, Nektarinen und Mandarinenfilets, gehackte Walnüsse und entkernte und halbierte Weintrauben zusammen in Olivenöl anbraten, mit Salz, Pfeffer und Minze würzen und mit Sojacreme verfeinern.

# Tai-Bai-Ente

## Zutaten

2	kg	Ente
30	Gramm	Lauch
20	Gramm	Ingwerwurzel
1	Essl.	Reiswein
150	Gramm	Garnelen geschält
		Salz
		Pfeffer
7		Wasserkastanien a.d. Dose
3		Eiweiße
10	Gramm	Maisstärke
500	Gramm	Pflanzenöl
300	Gramm	Blattsalat
2	Ltr.	Wasser

## Zubereitung

Ente innen und außen waschen, trockentupfen, mit Wasser zum Kochen bringen.

Inzwischen Lauch und Ingwer putzen, in grobe Scheiben schneiden und mit Reiswein, Salz und Pfeffer zur Ente geben, aufkochen, abschäumen. Zudeckt bei mittlerer Hitze ca. 35 Minuten köcheln lassen.

Ente herausnehmen, abtropfen, etwas auskühlen lassen. Von den Knochen befreien, ohne die ursprüngliche Form zu zerstören. Dazu die Ente mit der Brust nach unten auf ein Brett legen. Fleisch entlang dem Rückgrad durchtrennen. Gabelbein herausschneiden. Fleisch und Haut vorsichtig vom Knochengerüst abziehen, mit kleinen Schnitten ablösen. Fleisch vom säbelförmigen Knochen nahe Flügel ablösen, Knochen entfernen. Wenn die Kugelgelenke der Flügel und Oberschenkel erreicht sind, diese so durchtrennen, dass die Haut möglichst ganz bleibt. Ente wenden, Brustfleisch vom Knochen schneiden. Nun das Fleisch vorsichtig von Flügel- und Schenkelknochen schneiden.

Ente wieder in die Ursprungsform zusammensetzen. Garnelen durch den Fleischwolf drehen. Wasserkastanien fein würfeln, mit den Garnelen mischen.

Die Eiweiße mit Maisstärke verquirlen. Garnelenmasse untermengen, salzen. Masse rühren, bis sie zähflüssig ist. Ente gleichmäßig damit bestreichen.

Öl erhitzen. Ente vorsichtig in das heiße Fett gleiten lassen. Auf jeder Seite ca. 5 Minuten fritieren. Herausnehmen.

Das Fett wieder gründlich erhitzen und die Ente erneut ins heiße Fett geben. Nochmals jede Seite 3 Minuten fritieren, bis sie knusprig ist. Ente herausnehmen, abtropfen lassen.

Gewaschenen Salat auf großen Tellern anrichten. Ente längs teilen und in 3 cm lange und 2 cm breite Stücke schneiden. Diese auf dem Salat anrichten oder aufeinanderstapeln und eine Blüte als Dekoration auf den Salat legen.



# Tausend-Gewürz-Ente

## Zutaten

15		Frühlingszwiebeln nur die Weißen Teile in Bürsten Geschnitten
500	Gramm	Taro geschält, gibt's im Asienladen
1		Ente bratfertig, ca. 2kg
1	Essl.	Sojasauce dunkle

---

		FÜR DIE SAUCENFÜLLUNG
1/4		Tangerinenschale einer Ganzen, getrockneten Eingeweicht u. Grobgehackt
4		Knoblauchzehen feingehackt
5	cm	Ingwer frischer, Feingehackt
2		Sternanis ganze Stücke
3		Schalotten feingehackt
6	Essl.	Gelbe-Bohnen-Sauce Zerdrückt
5	Essl.	Hoisin-Sauce
1	Essl.	Sesampaste
1	Teel.	Fünfgewürzpulver
2	Teel.	Salz
2	Essl.	Zucker
1	Essl.	Gin

## Zubereitung

Müsste mit 4 weiteren Gerichten für 6 Personen ausreichend sein.

Die Saucenfüllung vorbereiten: Die zur Füllung angegebenen Zutaten gründlich mischen.

Die Frühlingszwiebeln zu Bürsten schneiden, d.h. die weißen Enden der Zwiebeln in 6-7 cm lange Stücke schneiden. Die Enden mehrmals einschneiden, dass sie wie Bürsten aussehen. Die Zwiebeln in Eiswasser legen und einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Dadurch krümmen sich die Enden nach außen. (Die

Saucenfüllung und die Bürsten können Stunden im voraus hergerichtet werden.

Die Taro (braune Wurzelknolle von der Größe einer roten Rübe. Wird häufig mit Ente oder fettem Schweinefleisch verkocht) in 1-cm-Würfel schneiden und auf eine feuerfeste Platte geben.

Die Ente abspülen und trockentupfen. Sie muss Raumtemperatur haben, da sonst das Dämpfen viel länger dauert. Die Flügelenden abschneiden. Sie können für die Zubereitung von Brühe verwendet werden.

Die Saucenmischung in das Innere der Ente löffeln. Das hintere Ende und die Öffnung am Hals sorgfältig zunähen, damit keine Füllung heraustropfen kann.

Die Ente mit der Brust nach unten auf die Taros auf der Platte legen, in den Dämpfer geben und 90 Minuten dämpfen (oder bis die Ente gar, aber noch fest ist)

Die aus den Frühlingszwiebeln geschnittenen Bürsten aus dem Wasser nehmen oder ausschütteln.

Die Ente am Sterz öffnen und die Saucenfüllung in eine Schüssel schöpfen.

Die Tarostücke auf eine andere Platte geben und warm stellen. Die auf der Platte zum Dämpfen verbliebene Flüssigkeit entfetten und zu der Sauce gießen.

Die Sauce gut durchrühren und 5-10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln. Durchsieben, wieder in die Pfanne geben und zum Kochen bringen.

Die Ente auf chinesische Art zerlegen, mit der Sauce begießen, den Bürsten aus Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

Das chinesische Zerlegen geht folgendermaßen:

Die beiden Flügel zwischen Gelenkkugel und -pfanne durchtrennen.

Die Schenkel vom Rumpf abziehen und zwischen Gelenkkugel und -pfanne durchtrennen.

Den Ober- vom Unterschenkel trennen und beide nochmals in zwei Teile zerlegen.

Den Rumpf spalten, indem man ihn parallel zum Rückgrat durchschneidet.

Den Brustkorb mit einem scharfem Messer zwischen Knochen und Fleisch herauslösen.

Das Rückgrat mit einer Geflügelschere herausschneiden und wegwerfen.

Die Stücke vom Rücken quer in 2-3cm große Stücke schneiden.

Die Brust längs halbieren und ebenfalls in 2-3cm große Stücke schneiden.

Das Geflügel wieder zusammensetzen, die Bruststücke auf dem Rückenfleisch arrangieren.

# Teegeräucherte Ente

## Zutaten

1	Ente (2 kg)
1/2 Tasse	Soja Sauce (plus 2 EL)
1/2 Tasse	Wasser
2	Sternanis
1	Zimtstange
1/2 Tasse	Langkorn-Reis (roh)
1 Tasse	Schwarzer Tee (z.B. Lapsang Souchong)
1/2 Tasse	Zucker
1	Sesamöl (dunkel)

## Zubereitung

1. Die gewaschene und gut abgetrocknete Ente mit einer scharfen Gabel rundherum einstechen - dabei nur die Haut verletzen und nicht direkt in das darunterliegende Fleisch einstechen. 1/2 Tasse Soja Sauce, Wasser, Anis und Zimt in einen Topf geben und einen Gittereinsatz oder Dämpfeinsatz darüber hängen.

Die Ente auflegen, den Topf verschließen und die Ente 45 min dämpfen, evtl kochendes Wasser nachgießen. Anschließend die Ente aus dem Einsatz nehmen.

2. Einen großen Wok oder einen schweren Topf mit Alufolie auslegen. Den Reis, den Tee und den Zucker vermischen und auf die Alufolie schütten. Einen runden Gittereinsatz, z.B. Kuchengitter, ca 2 cm über die Räuchermischung einlegen. Falls das nicht klappt, den improvisierten Rost auf metallene Eierbecher stellen, oder anstelle des Rostes 4 Essstäbchen über Kreuz als Gitter einlegen. Die Ente mit der Brust nach oben auflegen. Den Wok mit doppelter Alufolie und Deckel gut abdichten. Es sollte noch ein Abstand von ca. 2 cm zwischen Ente und Deckel verbleiben.

3. Die Hitze voll aufdrehen - unbedingt auch die Dunstabzugshaube anstellen. Sobald die Reismischung zu räuchern anfängt, etwas Rauch wird trotz der Abdeckung entweichen, die undichten Stellen, wenn irgend möglich, mit mehr Folie abdichten. Die Ente bei starker Hitze räuchern. Nach 10 min auf mittlere Hitze runterregeln. Weitere 15 -20 min räuchern. Die Ente dann noch 15 min ohne Hitzezufuhr im abgedichteten Wok ruhen lassen. Danach sollte die Ente einen dunklen Mahagoni angenommen haben. Ente aus den Wok nehmen.

Die Räuchermischung samt Alufolie sofort entsorgen. Die verbliebenen 2 EL Sojasauce und das Sesamöl verrühren und die Ente damit bepinseln. Die Ente in mundgerechte Stücke zerlegen und servieren oder die Stückchen mit feingeschnittenen Gemüse nach Wahl kurz pfannenrührenbraten

# *Teegeräucherte Entenbrust mit Hoi Sin auf Thaisalat*

## **Zutaten**

- 2 Brüstchen von Jungenten  
A ca. 150 g  
Salz  
Pfeffer
- 1 Teel. Schwarzteeblätter
- 1 Handvoll Kirschholzspäne  
Oder anderes Hartholz
- 1 Teel. Hoi-Sin-Sauce süßsaure  
Sauce aus China

## **Zubereitung**

Die Entenbrüstchen würzen.

Den Boden eines Woks oder einer Bratpfanne mit Alufolie auskleiden, mit Kirschholzspänen belegen und die Schwarzteeblätter begeben. Die Entenbrüstchen auf den Siebeinsatz legen. Den Wok gut verschließen, erhitzen und 15 bis 20 Minuten sanft räuchern.

Wenn sich der Rauch entwickelt hat, das Feuer reduzieren: Bei zu großer Hitze würden die Entenbrüstchen zu stark durchgaren.

Nach dem Räuchern etwas Olivenöl in einer Bratpfanne stark erhitzen, die Brüstchen hineingeben und zuerst auf der Hautseite kross braten. Nach dem Braten 10 Minuten ruhen lassen, damit sich das Fleisch entspannen kann und zart und saftig bleibt.

Vor dem Anrichten die Entenbrüstchen mit Hoi-Sin-Sauce bestreichen und in Dreimillimeter-scheiben aufschneiden und auf dem Thaisalat anrichten.

# *Thymian-Ente mit Schafsfüßen*

## **Zutaten**

2		Birnen
150	Gramm	Entenbrust
100	Gramm	Frühstücksspeck
100	Gramm	Gorgonzola
1		Orange
1	Schale	Schafsfüße
1	Pack.	Trockenpflaumen
1		Fläschchen Rum
1	Pack.	Walnüsse
1	Pack.	Zimtstangen

## **Zubereitung**

Die Entenbrust und die Schafsfüße in Scheiben schneiden, schichtweise auf die Innenseite einer Alufolie legen, würzen, mit einem Stiel Thymian bedecken, einwickeln und direkt auf der Herdplatte garen. Für die Soße einen Teil der Trockenpflaumen mit Rotwein einreduzieren, mit Salz und Pfeffer verfeinern und mit einer Butterflocke vollenden.

# *Tortellini mit Wildentenfüllung*

## **Zutaten**

175	Gramm	Mehl
3		Eier (Kl. S)
		Salz, Muskatnuß (frisch gerieben)
125	Gramm	Wildentenfleisch (von 2 Wildentenbrüsten)
200	Gramm	Kleine Pfifferlinge
1/2		Knoblauchzehe
120	Gramm	Butter
1	Essl.	Petersilie (fein gehackt)
1	Essl.	Kerbel (fein gehackt)
1		Eiweiß (Kl. S)
80	ml	Schlagsahne
		Weißer Pfeffer aus der Mühle
75	Gramm	Porree
75	Gramm	Möhren
150	Gramm	Rucola
50	Gramm	Schalotten
125	Gramm	Kartoffeln
50	Gramm	Grieß ca.
50	ml	Weißwein
125	ml	Heller Geflügelfond
500	ml	Öl zum Fritieren

## **Zubereitung**

1. Mehl, 2 Eier, Salz und Muskat zu einem glatten Nudelteig verkneten, zu einer Kugel formen. In Klarsichtfolie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.
2. Entenfleisch fein würfeln, salzen, 20 Minuten ins Gefrierfach legen. Pfifferlinge putzen, kurz waschen und 100 g fein würfeln. Knoblauch pellen und fein würfeln. Pfifferling- und Knoblauchwürfel in 20 g Butter bei starker Hitze kurz anschwitzen. Kräuter dazugeben und salzen.
3. Entenwürfel mit dem Eiweiß sehr fein pürieren. Nach und nach die Sahne dazugießen. Pilzmischung unter die Farce heben, pfeffern, eventuell salzen.

4. Porree putzen, das Weiße und das Hellgrüne in 5 cm lange, sehr feine Streifen schneiden. Möhren putzen, wie den Porree in Streifen schneiden, in kochendem Salzwasser etwa 2 Minuten kochen. Porree 1/2 Minute mitkochen. Abschrecken, abtropfen lassen.
5. 20 Rucolablätter beiseite legen, restliche Rucola putzen und grob zerschneiden. Schalotten pellen und fein würfeln. Kartoffeln schälen, sehr fein würfeln und in Wasser legen.
6. Nudelteig in 3 gleich große Stücke schneiden. 1 Teigstück durch die glatte Walze der Nudelmaschine nach und nach bis auf Stufe 6 ausrollen, dabei eventuell leicht mit Mehl bestäuben. Das restliche Ei verquirlen. Die Teigbahn damit dünn bepinseln. Teig in 5 cm große Quadrate schneiden. Auf jede Teigmitte einen knappen Teelöffel der Farce setzen. Den Teig zu Dreiecken zusammenschlagen und um die Füllung fest andrücken. Jeweils eine der 2 Seitenspitzen mit etwas Ei bepinseln, übereinanderschlagen, zusammendrücken. Auf ein mit Grieß bestreutes Blech setzen. Den Vorgang mit Teig und Farce zweimal wiederholen.
7. Kartoffeln und Schalotten in 50 g Butter andünsten. Mit Wein ablöschen, mit dem Fond auffüllen und bei milder Hitze zugedeckt leise kochen, bis die Kartoffeln weich sind. Rucolastreifen dazugeben, einmal aufkochen, fein pürieren. Durch ein feines Sieb gießen, Rückstände gut ausdrücken.
8. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und das Öl auf 160 Grad erhitzen. Die Rucolablätter in das Öl geben (Vorsicht, das spritzt!). Nach 3-4 Sekunden mit einer Drahtkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Tortellini in das kochende Salzwasser geben und etwa 3 Minuten leise kochen lassen.
9. Die Sauce zum Kochen bringen, die restlichen Pfifferlinge und Gemüsestreifen in die Sauce geben und 1-2 Minuten leise kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen, die restliche kalte Butter nach und nach einrühren. Die Tortellini anrichten, die Sauce darauf verteilen, mit den frittierten Blättern bestreuen.

Getränke-Empfehlung: Badischer Spätburgunder vom Kaiserstuhl

# *Trilogie von der Paprika an Entenbrust*

## **Zutaten**

1		Birne
1		Chili rot
1		Entenbrust
1	Pack.	Mangos getrocknet
		Paprika
3		Farben
1	Pack.	BUITONI Spaghetti
3/4	Ltr.	NESTLE
		Schokoladensirup
1	Bund	Rucola
1	Dose	Wasserkastanien
1		Fläschchen Wermut

## **Zubereitung**

Die Entenbrust würzen, auf der Hautseite rautenförmig einschneiden, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die Paprikaschoten am oberen Drittel sternförmig ausstechen, den unteren Teil als Schälchen im Salzwasserbad blanchieren. Die oberen Teile der Paprikaschoten separat nach Farben sortiert in Würfel schneiden, jeweils in Butter anschwitzen, mit Sahne auffüllen, würzen, mit einer Ecke Brühwürfel verfeinern und einkochen. Die drei eingekochten Soßen pürieren (rot, gelb und grün), die gekochten Nudeln und etwas gehackten Rucola dazugeben und in die blanchierten Paprikaschälchen einfüllen. Die geviertelten Wasserkastanien mit den fein gehackten Chilischeibchen und etwas gehacktem Rucola in Butter anschwenken, mit einer Prise Salz abschmecken, mit dem Bratensaft der Entenbrust verfeinern und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen. Die Entenbrust in der Tellermitte anrichten, die Paprikaschälchen darum garnieren und mit einem Basilikumblatt verzieren.



# *Türmchen von Entenleberterriner und Blätterteig mit Sternanis-Baumtomaten*

## **Zutaten**

---

		TERRINE
250	Gramm	Entenleber (alternativ: Gänse- oder Hähnchenleber)
2		Eier
300	Gramm	Butter
20	ml	Portwein
20	ml	Cognac
		Salz und Pfeffer
1	Prise	Pökelsalz (vom Metzger)

---

		STERNANIS- BAUMTOMATEN
2		Baumtomaten (Tamarillos Gibt es im Feinkostgeschäft)
125	ml	Orangensaft
125	ml	Weißwein
50	Gramm	Zucker
1		Sternanis
1	Prise	Zimt
1	Teel.	Speisestärke

---

		AUSSERDEM
150	Gramm	Blätterteig
	Etwas	Mehl zum Ausrollen

---

		DEKORATION
		Blattsalate und etwas Dressing

## Zubereitung

Als weihnachtliche Vorspeise.

Für die Terrine die Leber von Haut und Sehnen befreien, dann mit den Eiern in der Küchenmaschine zu einem Mus mixen. Diese Masse durch ein Sieb streichen, zurück in den Mixer geben und mit Pökelsalz, Salz, Pfeffer, Portwein und Cognac würzen. Während des Mixvorgangs die erwärmte geklärte Butter (also ohne Molke) langsam dazugeben.

Eine Kastenbackform mit Backpapier auskleiden und die Entenlebermasse einfüllen. Mit Backpapier abdecken, die Form in Alufolie wickeln und in einen großen Topf mit ca. 80 Grad heißem Wasser stellen. Die Backform soll zu 2/3 tief im Wasser stehen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 45 Minuten garen. Danach die Form herausnehmen und abkühlen lassen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mindestens 30 Minuten lang Zimmertemperatur annehmen lassen.

Für die Baumtomaten den Orangensaft, Weißwein, Zucker, Zimt und Sternanis auf die Hälfte einkochen lassen, dann mit in Wasser angerührter Stärke leicht binden. Die Baumtomaten schälen, in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden und in die abgekühlte Marinade legen. Darin über Nacht ziehen lassen.

Den Blätterteig auf die Größe eines Backbleches ausrollen. Die Rückseite des Backbleches mit Backpapier belegen, darauf den ausgerollten Blätterteig geben. Wieder mit Backpapier abdecken und mit einem zweiten Backblech oder einem Gitter beschweren. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad knapp 15 Minuten backen. Auskühlen lassen und in 12 Quadrate schneiden.

Anrichten: Ein Blätterteig-Quadrat auf den Teller legen, jeweils eine Scheibe Entenleberterriner und zwei Scheiben Baumtomate auflegen. Darauf wieder ein Stück Blätterteig legen, wieder Entenleber und Baumtomate aufschichten. Zum Schluss mit Blätterteig bedecken. Mit einer schönen Salatrose dekorieren und alles mit etwas Baumtomaten-Marinade umgießen.

# *Vierländer Ente mit Pfeffersauce und Mirabellenknödeln*

## **Zutaten**

- 8 klein. Bundmöhren (a 25 g)
- 300 Gramm Romanesco
- 60 Gramm Butter
- Salz
- 350 Gramm Wirsing
- 50 Gramm Schalotten
- 50 Gramm Durchwachsener Speck  
(in Scheiben)
- 100 Gramm Creme double
- Weißer Pfeffer
- 1 (Vierländer) Ente 2,5 kg  
(küchenfertig)
- 500 ml Dunkler Gemüsefond
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Teel. Grüne Pfefferkörner
- 1/2 Teel. Bergpfeffer (gr. geschrotet)  
Ersatzweise Zitronenpfeffer
- 90 Gramm Kartoffeln (mehlig  
kochend)
- 1 Eigelb (Klasse S)
- 10 Gramm Gries
- Muskatnuss (frisch  
gerieben)
- 20 Gramm Mehl
- 1 Teel. Speisestärke (gestrichen)  
Mehl zum Bearbeiten
- 8 Mirabellen (a 10 g)
- 8 Würfel Rohrzucker

## **Zubereitung**

1. Die Möhren putzen und den Stielansatz schräg abschneiden. Romanesco putzen und in möglichst gleich große Röschen teilen. Möhren 7 - 8 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Romanesco nach 3 - 4 Minuten dazugeben. Gemüse abschrecken und gut abtropfen lassen. Dann mit 40 g

Butter und 3 El Wasser in einen weiten Topf geben und salzen.

2. Wirsingblätter ablösen, putzen und die dicken Blattrippen herausschneiden. In kochendem Salzwasser 3 - 4 Minuten garen, abschrecken, gut ausdrücken und in feine Streifen schneiden. Schalotten pellen und fein würfeln. Speck und Schalotten in 10 g Butter andünsten. Creme double dazugeben, 2 Minuten leise kochen, salzen und pfeffern. 3. Die Ente mit Küchengarn zusammenbinden, salzen und pfeffern. In eine Saftpfanne setzen, im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad 70 - 75 Minuten goldbraun und knusprig braten (Gas 3-4, Umluft 1 Stunde bei 210 Grad). Dabei ab und zu mit dem Bratfett beschöpfen. Das Bratfett dabei durch ein feines Sieb fließen lassen.

4. Inzwischen den Geflügelfond auf 50 ml einkochen. Sahne, Pfefferkörner und Bergpfeffer dazugeben.

5. Die Kartoffeln in der Schale in Salzwasser kochen, pellen, einmal halbieren und auf ein Backblech legen. Im 100 Grad heißen Backofen 10 Minuten ausdampfen lassen (Gas 1, Umluft 100 Grad). Dann durch die Kartoffelpresse drücken und noch warm mit restlicher Butter, Eigelb, Gries, Salz, Muskat, Pfeffer, Mehl und Speisestärke zu einem glatten Teig verarbeiten.

6. Etwa 15 Minuten bevor die Ente gar ist, den Kartoffelteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 24\*12 cm ausrollen und 8 Quadrate Ó 6 cm ausschneiden. Die Mirabellen entsteinen und mit dem Rohrzucker füllen. Dann mit dem Teig umhüllen und zu Knödeln formen. In kochendem Salzwasser 5 Minuten leicht sieden lassen. 7. Wirsing in der Specksahne erhitzen und eventuell nachwürzen. Romanesco und Möhren erhitzen, Pfeffersauce erhitzen. Die Knödel gut abtropfen lassen. Die Ente tranchieren und mit den Beilagen auf Tellern anrichten.

# Weihnachtsenten-Menü

## Zutaten

---

		ENTEN-KERNDL- SEMMEL
4		Semmeln (Vierkorn)
200	Gramm	Entenleber
250	Gramm	Kürbis
200	Gramm	Knollensellerie
4	Essl.	Preißelbeeren
		Die Hälfte zum Garnieren
4	Handvoll	Feldsalat
4	Essl.	Sonnenblumenöl
		Salz
		Pfeffer

---

		ENTE IM EIGENEN FETT GEGART
		Bauernente, ca. 3 kg
		Oder
2	klein.	Enten, a 1,5 kg
600	Gramm	Grünkohl
600	Gramm	Kartoffeln
		Mittelfestkochend
400	Gramm	Steckrüben Dotsch'n
		Salz
		Pfeffer
		Grobes Salz
		Lorbeerblätter
		Knoblauchzehen

---

		SOUFFLIERTE BOSKOP-APFEL
4		Boskop-Äpfel a 150-200 g
130	Gramm	Magerquark
30	Gramm	Zucker
3		Eigelb
2		Eiweiß

60	Gramm	Zucker (2)
50	Gramm	Haselnüsse
1/2		Zitrone, abgeriebene Schale
1/2		Vanilleschote
2		Granatäpfel
100	ml	Apfelsaft, naturtrüb

## Zubereitung

'Die Enten-Kerndl-Semmel' Von den Semmeln einen Deckel abschneiden und aushöhlen (die ausgehöhlte Masse lässt sich für Brösel verwenden). Kürbis und Sellerie in 1/2 cm große Würfel schneiden, ca. 1 min. in heißer Butter anschwitzen, abkühlen lassen. Die Leber (ohne Haut und Äderchen) klein würfeln, mit den Preiselbeeren und dem Gemüse vermischen, abschmecken und in die Semmeln füllen. Die Semmeln mit Deckel auf einem Blech im Ofen bei 180 Grad C ca. 15 min. garen. Die vorgegarten Preiselbeeren mit Essig und Öl gut vermischen und würzen. Mit dem Feldsalat anmachen und kranzförmig auf Teller anrichten. Die warme Semmel in die Mitte setzen. 'Die Ente im eigenen Fett gegart' Die Ente auslösen. Die Knochen fein hacken, das Fett gründlich abschneiden und auslassen (nicht zu heiß werden lassen). Mit den Knochen eine Sauce ansetzen: gut anrösten, Saucen-Gemüse (Zwiebeln, Selleria, Karotte) dazugeben, mit Wasser angießen und langsam köcheln lassen. Die Ententeile mit groben Salz einreiben und 24 Std. Lang abgedeckt kühl stellen. Den Grünkohl entstrunken und blanchieren. Kartoffeln und Steckrüben schälen. Die Ententeile mit dem Fett in eine Bratreine geben, wenn nötig mit Sonnenblumenöl das Fett ergänzen. Das Fleisch soll vollständig mit Fett bedeckt sein. Ca. 2 1/2 Std. Bei 120 - 140 Grad C im Ofen garen. Die Kartoffeln roh in Streifen reiben, salzen und pfeffern, leicht ausdrücken und als Rösti braten. Die Steckrüben in länglichen Streifen schneiden, würzen und mit wenig Wasser und Butter zugedeckt in etwa 5 min. weichkochen . Den Grünkohl mit Entenfett in einer Pfanne leicht anschwitzen (leicht bräunen) und abschmecken. Die Sauce passieren und die Ententeile mit dem Gemüse anrichten.

'Der soufflierte Boskop-Apfel'

Die Äpfel aufschneiden, den Stunk entfernen.

1. Eigelb mit 30 g Zucker gut verrühren.
2. Das Eiweiß steif schlagen und dabei die 60 g Zucker nach und nach zugeben
3. Den Magerquark mit Zitronenschale und Vanillemark zum Eigelb geben, gut verrühren, dann den Eischnee und die geriebenen Haselnüsse unterheben. Diese Masse in die Äpfel füllen.
4. Die gefüllten Äpfel in eine feuerfeste Form setzen, Apfelsaft und Granatapfelkerne dazugeben. Im Backofen bei 180 - 200 Grad C ca. 15 -20 min. Garen. Den Saft, sollte es nötig sein, noch kurz einkochen, mit den Äpfeln anrichten.

# *Weißkohleintopf mit Ente*

## **Zutaten**

2		Entenkeulen (a 400 g)
		Salz
		Pfeffer
2	Würfel	Klare Fleischbrühe
500	Gramm	Weißkohl
1	Bund	Suppengrün
3		Zwiebeln
500	Gramm	Kartoffeln
1	Teel.	Kümmel
1	Essl.	Geriebener Meerrettich
1/2	Bund	Glatte Petersilie

## **Zubereitung**

Keulen abbrausen, trockentupfen, in je 2 Teile schneiden, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleischbrühe in 1/2 Liter kochendem Wasser auflösen. Gemüse putzen bzw. schälen und waschen. Kohl in grobe Stücke, Suppengrün in Würfel, Zwiebel in Streifen schneiden.

Ofen auf 200Grad C vorheizen. Gemüse und Kartoffeln in einem Bräter verteilen. Kümmel und Meerrettich zufügen. Entenkeulen darauf legen und alles mit der Fleischbrühe begießen.

Bräter zudecken und den Eintopf im Backofen ca. 90 Minuten garen. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen, grob hacken. Den Eintopf damit bestreuen und gleich servieren.

# *Westerwälder Bauernente mit Blaukraut*

## **Zutaten**

- 1 Freilandente, ca. 2.5 kg
- 2 mittl. Zwiebeln
- 1 Apfel
- Majoran, frisch
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 500 ml Fleischbrühe

## **Zubereitung**

Die Ente mit Salz und Pfeffer von innen und außen würzen und mit den gewürfelten Zwiebeln, Äpfeln und Majoran füllen.

Im 175 Grad vorgeheizten Backofen ca. 90 Minuten schmoren. Zwischendurch mit Bratensaft übergießen.

Die fertige Ente aus dem Topf nehmen, das Bratenfett abschöpfen und beiseite stellen.

Für die Soße Flügel und Halsknochen im Bratensatz bräunen. Die Füllung aus der Ente zufügen und kurz mitschmoren, die Brühe zugeben. 20 Min. kochen lassen und anschließend durchsieben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Binden einen Löffel Entenfett unterrühren. Die Ente auslösen und unter vorgeheiztem Grill bräunen. Mit der Soße auf vorgeheiztem Teller anrichten.

Dazu passen Blaukraut und Knödel.



# Wildente

## Zutaten

2		Wildenten
		Salz
		Pfeffer
4	Scheiben	Dünner fetter Speck
3	Essl.	Öl
2	klein.	Zwiebeln
1/2	Bund	Suppengrün
		Entenklein
250	ml	Wasser
4	Essl.	Grand Marnier
125	ml	Sahne
1	Teel.	Speisestärke

## Zubereitung

Die bratfertigen Wildenten kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben, mit den Speckscheiben belegen und auf einem Rost in die Schmorpfanne des Backofens setzen. Bei 225 Grad 45 bis 50 Minuten garen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die gewürfelten Zwiebeln darin glasig anschmoren und das gewürfelte Suppengrün zugeben. Das Entenklein grob hacken und unterheben. Das Wasser - oder besser Hühnerbrühe - aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Bei geringer Temperatur eine halbe Stunde am Kochen halten und anschließend durch ein Sieb treiben.

Die fertigen Enten warmstellen, den Bratenfond mit der gekochten Brühe ablöschen, nochmals durchsieben und mit Grand Marnier mischen. Die Speisestärke in etwas kaltem Wasser anrühren, in die Sauce geben und nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und separat zu den Enten reichen.

Als Beigabe Rotkohl und Petersilienkartoffeln.

# Wildente, Gedünstet

## Zutaten

2	groß.	Wildenten
200	Gramm	Durchwachsener Räucherspeck
100	Gramm	Fett
1		Zwiebel
2		Knoblauchzehen
200	ml	Weißwein
250	Gramm	Suppengrün Zitrone Pfeffer Salz
1	Essl.	Tomatenmark Mehl Lorbeerblatt Thymian
200	ml	Spanische Sauce
50	Gramm	Butter
1	Essl.	Hagebuttenmarmelade
50	ml	Cognac

## Zubereitung

Die sorgfältig gerupften und gesengten Wildenten ausnehmen und gut waschen. Abtrocknen, reichlich mit Speck spicken, salzen und pfeffern. Zerschnittenes Suppengrün und Zwiebel in eine Pfanne geben, mit Gewürzen und feingehacktem Knoblauch bestreuen. Die Wildenten dazulegen, mit Fett begießen und in mittelheißer Röhre braten, bis sie eine schöne Farbe annehmen. Dann die Wildenten herausnehmen, Keulen und Brust abschneiden und in einen Topf legen. Die zerkleinerten knöchigen Teile zum Suppengrün legen, bis aufs Fetteinkochen, mit Mehl bestreuen, und eine Weile zusammen rösten, mit Wein aufgießen, rasch glattrühren und gut aufkochen. Spanische Sauce,

Tomatenmark, Hagebuttenmarmelade, Salz und Gewürze hinzufügen, über Keulen und Brust gießen und zugedeckt bei mäßiger Hitze weich garen. Danach das Fleisch in eine tiefere feuerfeste Schüssel legen. Die Sauce durch ein feines Sieb seihen, das überflüssige Fett abschöpfen, gut aufkochen, mit Cognac abschmecken, die Butter mit einem Schneebesen glattrühren, über das Fleisch gießen und heiß servieren. Dazu Pommes frites reichen.

## Variationen:

Wildente in Rotwein gedünstet Zubereitung nach dem gleichen Rezept wie 'Wildente, gedünstet', statt Weißwein nimmt man Rotwein und statt Zitronenschale reibt man Apfelsinenschale hinein und schmeckt mit Apfelsinensaft ab.

Wildente in saurer Sahnesauce gedünstet Zubereitung nach dem gleichen Rezept wie 'Wildente gedünstet'. Die Sauce wird reichlich mit saurer Sahne versetzt, die Spanische Sauce wird weggelassen. Als Beilage Semmelknödel reichen.

# *Wildente auf Kartoffelpüree mit Weintrauben in Riesling*

## **Zutaten**

---

ZUTATEN WILDENTE	
2	Wildenten
400	ml Brauner Geflügelfond
200	ml Rotwein

---

ZUTATEN KARTOFFELPÜREE	
500	Gramm Kartoffeln
150	Gramm Butter
100	ml Milch
	Salz
	Pfeffer
	Kümmel

---

ZUTATEN WEINTRAUBEN	
40	Weintrauben, abgezogen
	Rieslingwein, nach Bedarf

## **Zubereitung**

Die Wildente in der Pfanne auf den Brüsten anbraten, damit sie Farbe bekommt. Dann für 20 bis 25 Minuten in den vorgeheizten Ofen (220 oC) schieben. Die Flügel und den Hals in einem Topf anrösten, bis sie braun sind, dann mit dem Rotwein ablöschen. Wenn der Rotwein um 1/3 reduziert ist, gibt man den braunen Geflügelfond dazu und lässt es eine Stunde ziehen. Anschließend abpassieren und entfetten. Danach erneut um 2/3 reduzieren.

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit etwas Kümmel abkochen. Kartoffeln pellen und durch ein Sieb streichen. In die Masse die heiße Milch zugeben und nach und nach die Butter, bis eine gute Konsistenz entsteht. Die Haut der Weintrauben abziehen und in dem Rieslingwein einlegen, damit die Weintrauben nicht braun anlaufen. Kurz nach dem Anrichten in einem Topf andünsten - gleich servieren.

# *Wildente auf Liebstöckelkraut*

## **Zutaten**

- 2 Ganze Wildenten
- Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Liebstöckelkraut:
- 1 St. Weißkraut (ca. 500 g)
- Öl
- Salz
- 2 Essl. Staubzucker
- 3 Essl. Balsamicoessig
- 1 Essl. Grobgehacktes Liebstöckel

## **Zubereitung**

Die küchenfertigen Wildenten in eine Bratpfanne setzen, ca. 2 fingerhoch Gemüsefond angießen und im 120° C heißen Backrohr langsam ca. 1½ bis 2 Stunden weichbraten.

Die Wildenten herausheben und Brüste und Keulen abtrennen. Knochen auslösen, kleinhacken und im Bratenrückstand auf dem Herd ca. 15 Min. auskochen. Anschließend den Fond abseihen, stark einreduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Brüste und Keulen mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Bei mittlerer Oberhitze knusprig und braun fertigbraten.

### Beilagen

Weißkraut halbieren, vom Strunk befreien und in größere Fleckerl schneiden. In einer Pfanne in heißem Öl anbraten, salzen und mit Staubzucker bestreuen (leicht karamelisieren). Mit 3 EL Balsamicoessig ablöschen, rasch durchschwenken und grobgehacktes Liebstöckel beifügen.

Die knusprigen Wildententeile mit dem Liebstöckelkraut anrichten und mit der Soße garnieren.

# *Wildente auf Rotkraut mit Erdäpfelknödeln*

## **Zutaten**

2		Wildenten
1		Rotkraut-Kopf
		Salzweißer
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
1		Zwiebel, etwas Öl
1		Apfel und 1 Orange
		Zucker
2		Majoran-Zweige
1/4	Ltr.	Rotwein
1		Zwiebel
1/4	Ltr.	Orangensaft
40	ml	Cognac
1		Zimtstange
20	ml	Grand Manier
4		Nelken bis 1/4 mehr
6		Speck-Streifen
1		Lorbeerblatt
2		Lorbeerblätter
4	Essl.	Honig
6		Wacholderbeeren bis 1/3
		Mehr
1/4	Ltr.	Hühnerfond
6	mittl.	Erdäpfel
1	Essl.	Butter
2		Eidotter, 1 EL Öl
		Salz & Muskat
2	Essl.	Stärkemehl

Lorbeerblatt begeben und zugedeckt leicht kochen lassen. Mit Honig abschmecken.

Erdäpfel waschen, kochen und schälen, im warmen Zustand durch eine Erdäpfelpresse pressen und mit den Eidottern, Öl, Salz, Muskat und Stärkemehl zu einem glatten Teig verkneten. Knödel formen und in Salzwasser kurz vor dem Anrichten kochen.

## **Zubereitung**

Die Wildenten innen und außen waschen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Den geschnittenen Apfel, die Orangenscheiben, Majoranblätter und den Zwiebel in das Innere der Enten füllen. Die Enten mit der Brustseite in eine Pfanne legen und bei 180° C ins vorgeheizte Backrohr geben, nach 20 Minuten mit Cognac und Grand Manier ablöschen und die Enten wenden. Die Speckscheiben auf die Brust legen, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren begeben, alle 10 Minuten mit dem in der Pfanne befindlichen Saft übergießen. Mit dem Hühnerfond aufgießen, nach etwa 1 Stunde die Wildenten herausnehmen und für etwa 10 Minuten an einen warmen Ort zum Rasten geben.

Die Soße durch ein feines Sieb seihen und mit kalter Butter montieren.

Das Rotkraut mit einem Krauthobel hacheln und leicht salzen. In einem Topf Fett erhitzen, die Zwiebel farblos anschwitzen und den Zucker begeben, leicht zergehen lassen. Das Rotkraut dazugeben, durchrühren, mit Rotwein ablöschen und mit Orangensaft auffüllen, Zimtstange, Nelken und

# *Wildente Gefüllt mit Portweinsosse*

## **Zutaten**

---

FÜR DIE FÜLLUNG	
100 Gramm	Kurpflaumen
80 Gramm	Geriebenes Schwarzbrot o. Pumpernickel (kommt gut !!)
2	Äpfel (300 g) Salz, weißer Pfeffer Getrockneter Estragon Und Rosmarin
2	Küchenfertige Wildenten Je 700 g Salz, weißer Pfeffer
50 Gramm	Margarine
1/4 Ltr.	Heißes Wasser

---

FÜR DIE SOSSE	
75 Gramm	Durchwachsener Speck
3	Schalotten (30 g)
125 ml	Portwein
2	Orangen den Saft
50 Gramm	Kernlose Rosinen
50 Gramm	Gemahlene Mandeln
125 ml	Saure Sahne
1 Essl.	Preiselbeerkonfitüre (20 g)
1 Bund	Petersilie Salz, weißer Pfeffer

---

FÜR DIE GARNIERUNG	
1/2 Bund	Petersilie
250 Gramm	Blaue Weintrauben o.mehr :^)
30 Gramm	Butter

## Zubereitung

Kurpflaumen über Nacht in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedeckt einweichen. Am nächsten Tag rausnehmen. Mit Haushaltspapier trocknen. Halbieren und entkernen. Mit dem geriebenen Schwarzbrot in eine Schüssel geben.

Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Viertel in hauchdünne Schnitze schneiden. In die Schüssel geben. Mischen. Mit Salz, Pfeffer, zerriebenem Estragon und Rosmarin würzen.

Wildenten innen und außen gründlich mit einem feuchten Tuch abreiben. Die Kurpflaumenfüllung reingeben. Öffnungen mit Zahnstochern zustecken. Enten rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben. Margarine in einem Bräter erhitzen. Wildenten reinlegen. Rundherum 10 Minuten anbraten. Nach und nach Wasser zugießen. 60 Minuten braten. Dabei häufig mit dem Bratfond begießen. Enten rausnehmen. Zugedeckt warm stellen.

Für die Soße durchwachsenen Speck und die geschälten Schalotten sehr fein würfeln. Speck in einem Topf in 3 Minuten glasig braten. Zwiebeln zugeben und beides noch braten. Mit Bratfond, Portwein und Orangensaft ablöschen. Rosinen unter heißem Wasser abspülen. Abtropfen lassen und mit den gemahlten Mandeln in die Soße geben. Aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen. Saure Sahne und Preiselbeerkonfitüre einrühren. Petersilie unter kaltem Wasser abspülen. Trockentupfen und fein hacken. Auch reingeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Soße warm stellen. Für die Garnierung Petersilie und Weintrauben unter kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Petersilie zerplücken. Die Weinbeeren von den Stielen zupfen, halbieren und entkernen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Weinbeeren reingeben. 5 Minuten erhitzen.

In der Zwischenzeit Wildenten halbieren und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit Weinbeeren und Petersiliensträusschen garnieren. Soße getrennt dazu reichen.

Vorbereitung: Ohne Einweichzeit 25 Minuten. Zubereitung: 90 Minuten. Beilagen: Duchesse-Kartoffeln oder Stangenweißbrot. Als Getränk Rose oder leichter Rotwein.

# *Wildente im Speckmantel Gebraten*

## **Zutaten**

---

		FÜR 4 PERSONEN
2		Junge Wildenten
		Salz
		Pfeffer
		Salbei
1	Teel.	Zerdrückte Wacholderbeeren
1	Essl.	Zitronensaft
8		Dünne Scheiben Geräucherter Speck
150	Gramm	Butter
200	ml	Saure Sahne
1/2	Ltr.	Fleischbrühe zum Aufgießen.

## **Zubereitung**

Die vorbereitete Wildente(n) innen und außen mit Salz, Salbei, Pfeffer, Wacholderbeeren und Zitronensaft einreiben und mit Speck umwickeln. Mit heißer Butter übergießen und im vorgeheizten Backofen unter allmählicher Zugabe von Fleischbrühe unter öfterem Begießen ca. 1 Stunde (evtl. ca. 1/4 Stunde länger) bei 180 Grad Braten (mittlere/ ggf. untere Schiene). In der letzten Viertelstunde die Sahne angießen, abschmecken und Danach die Soße passieren (durch ein Sieb durchlaufen/streichen). Den Speck von der Ente entfernen. Die Ente auf vorgewärmter Platte anrichten und mit Kartoffelpüree und Rotkohl servieren. Sauce extra geben!!! Dazu schmeckt Rotwein. Tip: wer die Haut knusprig mag - ca. eine halbe Stunde vor Ende der Bratzeit die Ente mit Bier bepinseln. An Wildenten ist nicht viel dran :-), das Rezept ggf. halbieren. (Reichte nur für 2 1/2 Personen)



# *Wildente in Calvados*

## **Zutaten**

2		Wildentenbrüste a 400 g
1	groß.	Apfel
2		Schalotten
2	Essl.	Öl
50	Gramm	Butter
100	ml	Rotwein
100	ml	Schlagsahne
2	Essl.	Calvados
		Salz
		Pfeffer

## **Zubereitung**

Entenbrüste vom Knochen lösen und in feine Streifen schneiden. Apfel schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Öl erhitzen und das Entenfleisch kurz darin anbraten, herausnehmen, warm stellen und das Öl abgießen.

Im Bratgefäß Butter zerlassen, Apfel- und Schalottenwürfel darin andünsten, Rotwein hinzugießen und zum Kochen bringen. Etwas einkochen lassen, die Soße mit Calvados sowie Salz und Pfeffer abschmecken und das Fleisch in die Soße geben.

Beilage: Butterspätzle, Orangen-Fenchel-Salat

# *Wildente mit Ananas*

## **Zutaten**

- 1 Wildente
  - Saure Milch zum beizen
  - Salz
  - Pfeffer
- 150 Gramm Fetter Räucherspeck
  - Fett (ich nehme Butter)
  - Fleischbrühe (nach Gefühl)
  - Mehl (wenig)
- 4 Essl. Saurer Rahm oder Joghurt
- 1 Prise Rotwein
- 2 Ananasscheiben pro Person
  - Etwas Zucker
  - Etwas Butter
  - Ggf. Maraschinokirschen.

## **Zubereitung**

Junge Wildente mit Ananasscheiben Die küchenfertige Ente über Nacht in Saurer Milch beizen, abtrocknen, innen und außen salzen und pfeffern und Mit dünn geschnittenem fetten Räucherspeck umwickeln. Ins heiße Fett Geben, kurz auf beiden Seiten anbräunen, mit Fleischbrühe oder Wasser Ablöschen, und langsam im Rohr knusprig braten. (Kurz vor dem Garsein Wird der Speck entfernt.) Die Soße mit etwas Mehl stauben, durchpassieren, mit 4 Esslöffel saurem Rahm oder Joghurt und einem Schuss Rotwein verrühren, abschmecken. Die Zerlegte Ente wird zusammen mit Ananasscheiben (2 pro Person), die auf 1 Seite kurz in gezuckerter Butter angedünstet wurden, auf einer Heißen Platte angerichtet. Die Ananasscheiben kann man mit je einer Maraschinokirsche füllen, der Optik wegen. Dazu schmeckt Kartoffelpüree Oder (wilder) Reis.

# *Wildente mit Dörrzwetschken*

## **Zutaten**

1	Wildente, ca. 900 g
	Etwas Salz
	Geschroteter Pfeffer
2	Essl. Öl
3	Rosmarinzwige
2	Chicoree a 150 g
60 Gramm	Zucker
2	Essl. Butter
125	ml Geflügelfond
1	Essl. Himbeeressig
125	ml Rotwein
100 Gramm	Dörrzwetschken (ohne Stein)
1	Teel. Speisestärke

## **Zubereitung**

Vorbereitung: Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen Dörrzwetschken halbieren und mit Wasser bedeckt einweichen die Wildente kalt waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben einen Rosmarinweig in die Bauchhöhle stecken Keulen zusammenbinden Wildente in eine Pfanne legen, mit Öl beträufeln und zwei Rosmarinzwige dazulegen im vorgeheizten Rohr ca. 45 Minuten unter mehrmaligem Übergießen braten inzwischen den Chicoree waschen und längs halbieren in einem weiten Topf 30 g Zucker schmelzen die Butter beifügen und aufschäumen lassen Chicoree beifügen und rundum im Butterkaramell bräunen mit Geflügelfond ablöschen, salzen und kurz dünsten lassen.

Zubereitung: Den restlichen Zucker in einem Topf goldbraun schmelzen und anschließend Himbeeressig und Rotwein zugießen die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen die eingeweichten Dörrzwetschken samt Flüssigkeit beifügen und weich kochen lassen danach mit angerührter Speisestärke binden und etwas köcheln lassen Sauce mit viel Pfeffer und etwas Salz würzen die fertig gebratene Wildente portionieren und mit der Zwetschkensauce und Chicoree servieren.

Als Beilage passt Rosinenpolenta.

# Wildente mit Linsengemüse

## Zutaten

2		Wildenten küchenfertig A je ca 1 kg
400	Gramm	Champignons
2		Schalotten
20	Gramm	Butterschmalz
1	Bund	Petersilie
2		Majoranzweige
1		Brötchen eingeweicht und Ausgedrückt
1		Ei Salz Pfeffer
1/4	Ltr.	Brühe
1/4	Ltr.	Rotwein
100	ml	Schlagsahne
2	Essl.	Orangenmarmelade

## Zubereitung

Wildenten waschen, in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Aufkochen, dann eine Stunde kochen lassen. In dem Sud abkühlen lassen.

Champignons waschen und putzen, fein hacken. Schalotten abziehen und fein würfeln. Beides im heißen Fett 2 Minuten braten.

Kräuter waschen, trockentupfen, Blättchen abzupfen und hacken.

Kräuter, Brötchen und Ei zu den Pilzen geben und abschmecken.

---

### FÜR DAS LINSENGEMÜSE

1	Bund	Suppengemüse
1		Schalotte
20	Gramm	Butter oder Margarine
150	Gramm	Linsen, klein, dunkelgrün
1/2	Ltr.	Brühe
150	Gramm	Rote Linsen
1/2	Bund	Majoran Essig Salz Pfeffer

Enten aus dem Sud nehmen, trockentupfen, würzen und mit der Pilzmasse füllen. Öffnung zustecken, Keulen zusammenbinden. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf dem Rost mit der Fettauffangschale darunter ca. 30 Minuten braten. Zwischendurch Brühe und Wein angießen, Enten mit dem Bratfond begießen.

Inzwischen Suppengemüse putzen, waschen, fein würfeln. Schalotte abziehen, würfeln. Beides im heißen Fett andünsten. Dunkelgrüne Linsen

waschen, abtropfen lassen, zum Gemüse geben. Brühe zugießen und ca. 25 Minuten garen lassen.

Rote Linsen waschen, abtropfen lassen, zugeben und weitere 5 - 7 Minuten garen. Gehackten Majoran zugeben, abschmecken.

Enten herausnehmen, warm stellen. Bratfond eventuell entfetten. Sahne und Orangenmarmelade zugeben, aufkochen und binden. Abschmecken. Nach Wunsch mit Petersilie anrichten.

# Wildente mit Orangen

## Zutaten

2		Wildenten
		Bratfertig, von je 600 g
		Salz
2		Zwiebeln
2		Äpfel
2	Essl.	Rosinen
2	Essl.	Rum
6	Essl.	Öl
20	ml	Sherry
1		Orange
		Saft davon
125	ml	Wasser
1	Essl.	Speisestärke
		Salz
		Weißer Pfeffer
1	Teel.	Orangengelee

---

## ZUM GARNIEREN

2		Orangen
1/2	Kästchen	Kresse

## Zubereitung

Wildenten innen und außen gut abreiben und mit Salz bestreuen. Zwiebeln und Äpfel schälen. Zwiebeln würfeln, Äpfel vierteln, entkernen und auch würfeln. Rosinen in einem Sieb waschen und abtropfen lassen. Äpfel und Zwiebelwürfel in einer Schüssel mit Rosinen und Rum mischen. Enten damit füllen. Öffnung mit Zahnstochern zustecken. Enten mit Öl bestreichen. In einen Bräter legen und in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen. Bratzeit: 70 Min. bei 200 Grad. Herausnehmen, tranchieren und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Bratensatz mit Sherry, Orangensaft und Wasser loskochen. Durch ein Sieb in einen Topf gießen. Erhitzen. Speisestärke in einem Becher mit kaltem Wasser verrühren und den Fond damit binden. Aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Orangengelee abschmecken und in eine Sauciere geben. Orangen schälen, auch die weiße Haut entfernen und in feine Scheiben schneiden. Ente mit den Orangenscheiben und mit den gewaschenen, trockengetupften Kresseblättchen garniert servieren. Beilagen: Rosenkohl und Herzogin-Kartoffeln

# *Wildente mit Orangensauce*

## **Zutaten**

2		Junge Wildenten à 750 g
100	Gramm	Frischer Speck in dünnen Scheiben
2	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Pfeffer
1/4	Ltr.	Wildfond
125	ml	Orangensaft
150	Gramm	Weißer Lauch

## **Zubereitung**

Enten tranchieren, die Talgdrüsen der Bürzel herausschneiden und entfernen. Speckscheiben in den Bräter legen, darauf die Geflügelstücke mit der Haut nach unten. Bei 200 Grad im Backofen 10 Minuten braten. Wenden, salzen und pfeffern und die Haut etwa 5 Minuten bräunen. Alle Teile bis auf die Schenkel herausnehmen, diese bei 150 Grad weitere 30 Minuten garen. Die fertigen Geflügelstücke in eine feuerfeste Form legen. Wildfond und Orangensaft um 1/3 einkochen. Poree in kleine Würfel schneiden. Die Schenkel zu den anderen Geflügelstücken geben. Bratenfond durch ein Sieb zum Wildfond gießen, aufkochen und abschmecken. Poree hinzufügen und die Sauce über die Enten löffeln. Im Backofen 5 Minuten erhitzen.

Tip: Dazu Kartoffelpüree, grünen Salat und einen leichten Rosé oder Rotwein genießen.

# *Wildente mit Sauerkirschen*

## **Zutaten**

2		Wildenten a 800g
3		Zwiebeln
375	Gramm	Sauerkirschen Glas
1		Ingwerstück 2cm
40	Gramm	Butterschmalz
1		Thymianzweig
700	Gramm	Pellkartoffeln
50	Gramm	Geräucherter Speck mager
1	Bund	Schnittlauch
1		Eigelb
		Salz
		Pfeffer
20	Gramm	Margarine
1	Essl.	Dunkler Saucenbinder
		Thymian zum Garnieren
1/4	Ltr.	Wasser

## **Zubereitung**

Enten waschen und trockentupfen. Zwiebeln pellen und würfeln. Sauerkirschen abtropfen lassen den Saft dabei auffangen. Ingwer schälen und in Stifte schneiden.

Butterschmalz erhitzen und die Enten nacheinander darin braun anbraten. Mit Kirschsafft und Wasser ablöschen. Ingwer und Thymian zufügen und zugedeckt 50 Minuten schmoren.

Kartoffeln durch die Presse drücken. Speck würfeln und kross auslassen. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Alles mit Eigelb vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Plätzchen formen und in heißer Margarine goldbraun braten.

Enten warm stellen. Sauerkirschen in den Bratenfond geben und aufkochen. Saucenbinder einrühren und würzen. Enten mit Thymiansträusschen und Sauerkirschen servieren.

# *Wildente mit Steinpilzen*

## **Zutaten**

1		Junge Wildente von ca. 1,5 kg
200	Gramm	Steinpilze
100	Gramm	Bacon
1		Zwiebel
1	Essl.	Butter
1	Teel.	Estragon, getrocknet
4	Essl.	Cognac
		Salz
		Pfeffer
300	Gramm	Beefsteakhack (Tatar)
4	Essl.	Frische Semmelbrösel
4	Essl.	Olivenöl
2		Äpfel
125	ml	Heiße Hühnerbrühe
125	ml	Weißwein, trocken

## **Zubereitung**

1. Steinpilze säubern und in Scheiben schneiden. Den Bacon / durchwachsenen Speck würfeln, die Zwiebel pellen und fein hacken.
2. Butter schmelzen, darin den Bacon anbraten, dann die Zwiebel zugeben und dünsten bis sie glasig wird, zum Schluß die Pilze zugeben. Mit Estragon, Cognac und Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Pilzmischung mit dem Hackfleisch und den Semmelbröseln zu einer Füllung verkneten.
4. Ofen auf 200°C vorheizen. Ente abspülen und abtrocknen, füllen, zunähen und zusammenbinden.
5. Öl im Bräter erhitzen, die Ente darin rundum kräftig anbraten. Auf die unterste Schiene des Ofens stellen und 1 1/2 Stunden braten.
6. Äpfel schälen, entkernen und achteln. Nach 30 Minuten mit der Brühe zu der Ente geben. Nach 60 Minuten den Wein zugeben die Ente beim Braten regelmäßig mit der Flüssigkeit im Bräter bepinseln.
7. Ofen abstellen, Ente darin warm halten, unterdessen die Sauce abgießen und entfetten, dabei die Apfelstücke aufheben und zusammen mit Ente und Sauce auftragen.



# *Wildente mit Thymian und Orange*

## **Zutaten**

1		Wildente (1 kg)
		Salz
		Pfeffer
1		Unbehandelte Orange
6	Essl.	Olivenöl
5		Thymianzweige
250	ml	Wildfond (Glas)
2	Teel.	Honig
300	Gramm	Kleine feste Steinpilze
400	Gramm	Möhren
1		Rote Chilischote
1		Lorbeerblatt
1	Essl.	Gehackte glatte Petersilie

## **Zubereitung**

1. Von der Ente die Flügelspitzen abschneiden, Fett und evtl. vorhandene Innereien entfernen. Ente mit kaltem Wasser innen und außen sorgfältig waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Orange sehr dünn schälen, dann den Saft auspressen.

2. Ente in einem Bräter in 3 El heißem Olivenöl rundum anbraten, 4 Zweige Thymian und die Orangenschale dazugeben, mit Orangensaft und Wildfond aufgießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 1 Stunde braten (Gas 3, Umluft nicht empfehlenswert). Blättchen vom restlichen Thymianzweig abzupfen, hacken und mit dem Honig verrühren.

3. Inzwischen die Pilze sorgfältig putzen, halbieren, größere Pilze vierteln. Möhren schälen, längs halbieren und in 5 cm lange Stücke schneiden. Chili längs halbieren, entkernen, grob zerschneiden. Möhren, Lorbeer und Chili nach 30 Minuten zur Ente in den Bräter geben.

4. Steinpilze im restlichen Olivenöl in einer Pfanne bei starker Hitze anbraten, salzen, pfeffern und 15 Minuten vor Garzeitende zur Ente in den Bräter geben. Brust und Keulen mit der Honigmischung bestreichen und zu Ende garen.

5. Ente aus dem Ofen nehmen und mit einer Geflügelschere längs halbieren. Den Fond entfetten, Pilze und Möhren mit der gehackten Petersilie bestreuen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Fond zur Ente servieren. Dazu passt Baguette.

# *Wildenten auf Linsen*

## **Zutaten**

2		Stockenten
300	Gramm	Durchwachsener Räucherspeck
400	Gramm	Tellerlinsen
5		Zwiebeln
3/4	Ltr.	Hühnerbrühe
1/2	Bund	Thymian
5	klein.	Rote Chilis
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
		Öl

## **Zubereitung**

1,5 kg Kohlebriketts anbrennen. Die Enten gut waschen, trocken tupfen und die Fettdrüsen am Bürzel entfernen. Jeweils innen salzen und mit Thymian und einer halbierten Zwiebel füllen. Auf der Glut die Enten in einem 12-Inch Dutch Oven von allen Seiten anbraten, bis sie Farbe annehmen. Die Enten aus dem Topf nehmen und das überschüssige Fett abschöpfen. Die restlichen Zwiebeln hacken und den Speck in Streifen schneiden. Mit zehn Briketts unter dem Topf zusammen anbraten, bis die Zwiebeln glasig werden. Die gewaschenen Linsen und die Chilis dazugeben, gut vermischen und mit der Brühe ablöschen. Die Enten gut salzen und pfeffern, auf die Linsen legen

und den Topf mit dem Deckel verschließen. 18 Briketts darauf legen und 80 Minuten fertig dünsten. Von Zeit zu Zeit mit Brühe übergießen.

# *Wildenten auf Wirsing*

## **Zutaten**

3		Stockenten
1	kg	Wirsing
1/4		
200	Gramm	Durchwachsener Räucherspeck
2		Zwiebeln
2		Karotten
1/4	Ltr.	Hühnerbrühe
		Muskatnuss
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
		Butterschmalz zum Braten

## **Zubereitung**

Kohlebriketts anbrennen, die Enten inzwischen vierteln. Den Speck in Streifen, die Karotten und die Zwiebeln in Scheiben schneiden. Die äußeren Blätter vom Wirsing entfernen, dann vierteln, den Strunk herausnehmen und ebenfalls in Streifen schneiden. Mit zehn Kohlebriketts unter einem 12-Inch-Dutch-Oven die Entenstücke mit der Hautseite nach unten anbraten, bis sie schön braun geworden sind, dann wenden. Einige Esslöffel Brühe dazugeben, mit dem Deckel verschließen, 18 Briketts darauf legen und 40 Minuten dünsten. Die Entenstücke aus dem Topf nehmen, salzen, pfeffern und zur Seite stellen. Den Speck und die Zwiebeln im Topf anbraten bis die Zwiebeln glasig werden. Den Wirsing dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, gut vermischen und mit Hühnerbrühe ablöschen. Die Entenstücke wieder darauf legen, mit dem Deckel verschließen, und weitere 20 Minuten dünsten. Dazu passt ein Fränkischer Silvaner.

# *Wildenten mit Feigen-Rotkraut - die Häberlins*

## **Zutaten**

800	Gramm	Rotkohl
1	Essl.	Zucker
3	Essl.	Rotweinessig
		Salz
8		Feigen, getrocknet, ca. 150g
200	Gramm	Zwiebeln
100	ml	Olivenöl
3	Scheiben	Ingwerwurzel, frisch
100	ml	Portwein, rot
250	ml	Rotwein
3	Gramm	Szechuanpfeffer
		Ersatzweise
1		Chilischote, getrocknet
3	Gramm	Korianderkörner
1	Gramm	Kümmel, ganz
1		Kardamomkapsel, grün
150	Gramm	Honig
1	Essl.	Helle Sojasauce
1	Essl.	Sherry, trocken
1		Knoblauchzehe
2		Wildenten, a 850 g
		Küchenfertig

## **Zubereitung**

1. Am Vortag den Kohl vierteln, die dicken Strünke herausschneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden. Mit Zucker, Essig und Salz gut mischen und über Nacht abgedeckt durchziehen lassen.

2. Die Feigen klein würfeln. Die Zwiebeln pellen, fein würfeln und in einem gusseisernen Schmortopf im Olivenöl leicht anbräunen. Den Kohl und die Feigen dazugeben, Ingwer dazugeben und alles mit dem Portwein und dem Rotwein auffüllen.

3. Den Topf mit einem Deckel verschließen und den Kohl im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad auf dem Ofenboden ca. 1 1/2 Stunden weich schmoren. Dabei ab und zu umrühren. Kohl nach Bedarf nachwürzen.

4. Szechuanpfeffer, Koriander, Kümmel und Kardamom im Mörser zu feinem

Pulver zerstoßen. Mit Honig, Sojasauce, Sherry und der ganzen Knoblauchzehe verrühren.

5. Die Enten innen salzen, mit Küchengarn zusammenbinden und auf ein Backblech setzen. 2 El Gewürzhonig beiseite stellen, mit dem Rest die Enten bepinseln und salzen.

6. Die Enten im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten in 20 Minuten gold-braun braten (Gas 3, Umluft nicht empfehlenswert).

Anschließend aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten ruhenlassen. Enten mit dem restlichen Gewürz zionig bepinseln und weitere 10 Minuten im Ofen braten.

7. Die Brüste auslösen und zuerst mit dem Rotkohl servieren. Die Keulen ebenfalls auslösen und weitere 5 Minuten im Backofen garen. Dazu passen Mais-Galettes.

Zubereitungszeit 2 Stunden (plus Marinierzelt)

# *Wildentenbrüstchen an Kumquatsauce*

## **Zutaten**

2		FrISChe Entenbrüstchen
		Salz
		Pfeffer
		Öl
<hr/>		
		FÜR DIE SAUCE
100	ml	Rotwein
100	ml	Brauner Entenfond
1	Prise	Zucker
1		Orange Saft
40	Gramm	Butter
		Salz
		Pfeffer
1	Bund	Pfefferminze geschnitten
8		Kumquat geschnitten

## **Zubereitung**

Die Entenbrüstchen mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Öl heidseitig anbraten und in einen Bratopf legen. Im vorgewärmten Backofen bei 250 Grad während etwa 7 Min. blutig braten. Dann die Entenbrüstchen auf ein Gitter legen, mit Folie zudecken und nochmals 5 Min. ziehen lassen.

Anschließend in dünne Scheiben schneiden und mit der Kumquatsauce servieren.

Für die Sauce den Bratensatz entfetten und mit dem Rotwein auflösen. Den Entenfond und Orangensaft zugeben und etwas einkochen. Die kalte Butter zugeben und zu einer sämigen Sauce rühren. Die restlichen Zutaten zu der Sauce geben und nochmals abschmecken.

# *Wildentenbrüstchen auf einem Cumberlandsaucenspiegel*

## **Zutaten**

4		Wildentenbrustfilets
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
1	Teel.	Kräuter der Provence
		Butterschmalz zum Anbraten
1	klein.	Rote Zwiebel
1	Teel.	Oliveneröl
1	Prise	Zucker
	Einige	Tropfen Himbeeressig
200	Gramm	Feine Marktsalate
50	Gramm	Johannisbeeren
50	Gramm	Blaubeeren
50	Gramm	Himbeeren
50	Gramm	Brombeeren
		Pinienkerne, Haselnüsse, Walnüsse
4	Scheiben	Baguette
		Für die Sauce:
100	Gramm	Johannisbeergelee
1		Orange
1	Essl.	Weinbrand

Saucenspiegel gießen. Die Entenbrustfilets in Scheiben schneiden und auf den Saucenspiegel legen. Mit Beeren und Nüssen garnieren. Dazu frisches Baguette servieren.

## **Zubereitung**

Die Wildentenbrüstchen mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen, in Butterschmalz medium oder durchbraten und bereitstellen. Aus der fein gewürfelten Zwiebel, der Prise Zucker, dem Himbeeressig, dem Olivenöl und etwas Wasser eine Marinade herstellen.

Cumberlandsauce:

Den Johannisbeergelee durch ein Haarsieb streichen, mit dem Saft der Orange und Weinbrand abschmecken. Anschließend Rispen der Orangenschale hinzugeben.

Anrichten:

Die Marktsalate dekorativ auf der Tellerhälfte anrichten und mit der Marinade überträufeln. Vor den Marktsalaten mit der Sauce einen

# *Wildentenbrust auf Wein-Sauerkraut*

## **Zutaten**

4		Wildentenbrüste ohne Haut
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Pflanzenöl
50	Gramm	Butter
3		Schalotten
10		Wacholderbeeren
1/2		Lorbeerblatt
500	Gramm	Sauerkraut
125	ml	Weißwein
250	Gramm	Weintrauben, vorzugsweise
		Muskateller

## **Zubereitung**

Die Entenbrüste waschen und trockentupfen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne zuerst das Öl, dann die Butter erhitzen und die Wildentenbrüstchen darin schnell auf beiden Seiten anbraten, herausnehmen. Die Schalotten pellen und fein würfeln, in dem Bratfett glasig dünsten und den Pfanneninhalt in einen Topf füllen. Die Wacholderbeeren leicht andrücken, mit dem halben Lorbeerblatt in den Topf geben. Das Sauerkraut mit zwei Gabeln auflockern und den Wein zugeben. Mit Salz sparsam abschmecken. Bei kleiner Hitze etwas köcheln lassen, dann die Entenbrüstchen darauflegen und den Topf zudecken. 30 bis 40 Minuten ganz leise vor sich hin simmern lassen. Inzwischen die Trauben waschen, halbieren und die Kernchen mit einem spitzen Messer entfernen. Die Traubenhälften unter das Sauerkraut mischen und noch 4 bis 5 Minuten erhitzen. Das Lorbeerblatt entfernen und das Fleisch auf dem Kraut anrichten. Dazu reicht man feines Kartoffelpüree. Anmerkung: Am besten paßt zu diesem Rezept ein mildes Sauerkraut frisch vom Faß. Sonst kappen etwas Honig oder ein Schuß süßer Traubensaft die Spitze der Säure.

# *Wildentenbrust auf Wein-Sauerkraut mit Trauben*

## **Zutaten**

4	Wildentenbrüste ohne Haut
	Salz
	Pfeffer
1	Essl. Pflanzenöl
50	Gramm Butter
3	Schalotten
10	Wacholderbeeren
1/2	Lorbeerblatt
500	Gramm Sauerkraut
125	ml Weißwein
250	Gramm Weintrauben, vorzugsweise Muskateller

## **Zubereitung**

Die Entenbrüste waschen und trockentupfen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne zuerst das Öl, dann die Butter erhitzen und die Wildentenbrüstchen darin schnell auf beiden Seiten anbraten, herausnehmen.

Die Schalotten pellen und fein würfeln, in dem Bratfett glasig dünsten und den Pfanneninhalt in einen Topf füllen. Die Wacholderbeeren leicht andrücken, mit dem halben Lorbeerblatt in den Topf geben.

Das Sauerkraut mit zwei Gabeln auflockern und den Wein zugeben. Mit Salz sparsam abschmecken. Bei kleiner Hitze etwas köcheln lassen, dann die Entenbrüstchen darauflegen und den Topf zudecken. 30 bis 40 Minuten ganz leise vor sich hin simmern lassen.

Inzwischen die Trauben waschen, halbieren und die Kernchen mit einem spitzen Messer entfernen. Die Traubenhälften unter das Sauerkraut mischen und noch 4 bis 5 Minuten erhitzen.

Das Lorbeerblatt entfernen und das Fleisch auf dem Kraut anrichten. Dazu reicht man feines Kartoffel-Püree.

Anmerkung: Am besten passt zu diesem Rezept ein mildes Sauerkraut frisch vom Fass. Sonst kappen etwas Honig oder ein Schuss süßer Traubensaft die Spitze der Säure.



# *Wildentenbrust auf Weinsauerkraut*

## **Zutaten**

---

	FÜR 4 PERSONEN
4	Wildentenbrüste ohne Haut
	Salz
	Pfeffer
1	Essl. Pflanzenöl
50	Gramm Butter
3	Schalotten
10	Wacholderbeeren
1/2	Lorbeerblatt
500	Gramm Sauerkraut
125	ml Weißwein
250	Gramm Weintrauben, vorzugsweise Muskateller

## **Zubereitung**

1. Die Entenbrüste waschen und trockentupfen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne zuerst das Öl, dann die Butter erhitzen, und die Wildentenbrüstchen darin schnell auf beiden Seiten anbraten, herausnehmen. 2. Die Schalotten pellen und fein würfeln, in dem Bratfett glasig dünsten und den Pfanneninhalt in einen Topf füllen. Die Wacholderbeeren leicht andrücken, mit dem halben Lorbeerblatt in den Topf geben. 3. Das Sauerkraut mit zwei Gabeln auflockern und mit dem Wein zugeben. Mit Salz sparsam abschmecken. Bei milder Hitze köcheln lassen, dann die Entenbrüstchen darauflegen und den Topf zudecken. 30 bis 40 Minuten ganz leise schmoren. 4. Inzwischen die Trauben waschen, halbieren und die Kernchen mit einem spitzen Messer entfernen. Die Traubenhälften unter das Sauerkraut mischen und noch vier bis fünf Minuten erhitzen. 5. Das Lorbeerblatt entfernen und das Fleisch auf dem Kraut anrichten. Dazu reicht man feines Kartoffelpüree.

# *Wildentenbrust mit Rosinen und Frittatenstrudel*

## **Zutaten**

100	Gramm	Mehl
7		Eier
1/4	Ltr.	Milch
1	Essl.	Butter, flüssig
125	ml	Sahne
1	Essl.	Bio-Instant-Brühe
1	Prise	Muskat
1	Essl.	Rosinen
20	ml	Cognac
4		Wildentenbrüste
1		Schalotte, fein geschnitten
1/4	Ltr.	Rotwein
1	Essl.	Balsamico
1	Teel.	Mehlbutter (weiche Butter Und Mehl zu gleichen Teilen gemischt) Salz, Pfeffer Geklärt Butter zum Anbraten

## **Zubereitung**

Für den Frittatenstrudel Mehl, 2 Eier, 1/8 l Milch, eine Prise Salz und die flüssige Butter gut vermischen, am besten mit einem Handrührgerät. In einer Pfanne mit geklärter Butter aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken.

Aus Sahne, 1/8 l Milch, 5 Eiern eine Royal mischen. Diese mit Instant-Brühe, Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Einen Pfannkuchen in eine gebutterte Napfkuchenform legen (Pfannkuchen soll über die Form hinaushängen), etwas von der Royal-Masse darauf geben. Die restlichen Pfannkuchen rollen und in die Form legen. Mit der restlichen Royal-Masse übergießen. Die überhängenden Pfannkuchenseiten übereinander

schlagen und die Form ca. 20 Minuten bei 180 Grad in den Ofen geben. Wölbt sich der Strudel nach oben, ist er fertig.

Dann den Strudel aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden. (Man kann den Strudel auch in der Form erkalten lassen, in Scheiben schneiden und diese in etwas Butter anbraten.)

Die Rosinen in Cognac einweichen. Die Wildentenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hautseite nach unten in eine Pfanne geben. Bei geringer Hitze ca. 10 Minuten anbraten, dann wenden und 5 Minuten weiterbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Das überschüssige Fett aus der Pfanne abschütten und darin die gewürfelte Schalotte anschwitzen, die eingelegten Rosinen zugeben und mit Wein und Balsamico ablöschen. Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen, zum Schluss mit Mehlbutter binden und abschmecken.

Die Wildentenbrüste aufschneiden und mit der Sauce und dem Frittatenstrudel anrichten.

# *Wildentenbrust mit Weißer Pfeffersauce und Mariniertem...*

## **Zutaten**

4		Junge Wildentenbrüste
		Salz und Pfeffer
2	Zweige	Rosmarin
2		Knoblauchzehen
2	Essl.	Olivenöl

---

### PFEFFERSAUCE

500	Gramm	Entenknochen, gehackt
4	Essl.	Öl
1	klein.	Zwiebel
100	Gramm	Staudensellerie
1		Möhre
6		Wacholderbeeren, angedrückt
		Salz
1/2	Ltr.	Rotwein

---

### AUSSERDEM

25	Gramm	Weißer Pfefferkörner
1/2	Ltr.	Sahne

---

### GEMÜSE

1	kg	Rotkohl
2		Zwiebeln in dünnen Scheiben
2		Äpfel
80	ml	Portwein
80	ml	Rotwein
1		Orange, Saft
1		Stoffsäckchen mit 3 Wacholderbeeren, 3 Nel Pfefferkörnern, 1
15		Lorbeerblatt

---

2                   ZUM BINDEN  
                      Rohe Kartoffeln

---

                      DEKORATION  
                      Rosmarinzweige  
                      Etwas Sauerkirschkompott

### **Zubereitung**

Entenknochen mit allen Zutaten für die Pfeffersauce - außer dem weißen Pfeffer selbst und der Sahne - in eine Schüssel geben, abdecken und an einem kühlen Ort eine Woche marinieren lassen.

Rotkohl mit einem Messer in feine Streifen schneiden. Mit allen Rotkohlzutaten (außer den Zwiebelringen) in eine Schüssel geben und ebenfalls für eine Woche kühl stellen.

Die Entenknochen aus dem Sud nehmen und 5 Minuten kräftig in Olivenöl anrösten. Nun die abgetropften Gemüse hinzu geben, ebenfalls einige Minuten mitrösten. Mit der Marinadenflüssigkeit ablöschen. Alles kurz aufkochen und die Sahne angießen. Separat in einer Pfanne die Pfefferkörner mit Öl bedeckt zwei Minuten anrösten, in einem Sieb abtropfen lassen und zu den Entenknochen geben. Bei geringer Hitze alles rund zwei Stunden köcheln lassen. Danach die Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Für den Rotkohl die Zwiebelringe in etwas Fett glasig anschwitzen, den Rotkohl samt Marinade dazu geben und langsam gar kochen. Mit 'Biss'. Zum Binden am Ende rohe Kartoffeln hinein reiben.

Die Entenbrüste salzen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, mit den Entbrüsten (ohne Haut) die angepressten Knoblauchzehen und die Rosmarinzweige hinein geben. Die Brüste je Seite 5 Minuten braten. Nach Geschmack einige Minuten im 150 Grad heißen Ofen einige Minuten nachgaren.

Anrichten: Auf jeden Teller eine Portion Rotkohl geben, daneben einen Spiegel von der Pfeffersauce angießen. Darauf die gebratene Entenbrust legen. Mit Rosmarinzweigen und einem Klacks Sauerkirschkompott verschönern.

# *Wintersalat mit Entenleber*

## **Zutaten**

- 150 Gramm Kenia-Bohnen
- 100 Gramm Champignons
- 2 Frühlingzwiebeln
- 500 Gramm Gemischten Salat
- 250 Gramm Frische Entenleber
- 1 Essl. Butter
- Salz, Pfeffer, etwas Mehl
- Für die Sauce:
- 3 Essl. Rotweinessig
- 2 Essl. Bratenfond
- 1 Essl. Walnussöl
- 1 Essl. Olivenöl
- Petersilie

## **Zubereitung**

Bohnen in Salzwasser 2 Min. kochen, abgießen, eiskalt abschrecken. Champignons putzen, in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Salat verlesen, waschen, trockenschleudern. Für die Salatsauce alle Zutaten verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Leber putzen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Leber pfeffern, in Mehl wenden und von beiden Seiten ca. 1 Min. braten, dann salzen.

Den Bratensatz in die Salatsauce rühren, den Salat darin wenden und auf den Teller geben. Die Entenleber in dünne Scheiben schneiden und darauf anrichten. mit Petersilie garnieren.

# Würzige Enten-Rotwein-Soße

## Zutaten

2		Entenkeulen (650 g)
		Salz
		Pfeffer
1	Bund	Suppengemüse (ca. 400 g)
2	Essl.	Öl
2	Essl.	Tomatenmark
		Pimentpulver, etwas
1	Zweig	Rosmarin
1		Lorbeerblatt
1/4	Ltr.	Rotwein
375	ml	Geflügelbrühe
1	Karton	Tomatenstückchen (370 g)
1	Schuss	Zucker

---

## AUSSERDEM

200	Gramm	Festkochende Kartoffeln
300	Gramm	Spaghetti.

## Zubereitung

1. Entenkeulen waschen, trockentupfen und würzen. Suppengemüse putzen, waschen und fein würfeln.
2. Entenkeulen im heißen Öl kräftig anbraten. Suppengemüse kurz mitbraten. Tomatenmark zufügen und anschwitzen. Piment, Rosmarin, Lorbeerblatt, Wein und Brühe zugeben. Bei geringer Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen.
3. Dann zuerst Kartoffeln waschen, schälen, in Würfel schneiden. Nudeln kochen, dabei die Kartoffeln mitgaren.
4. Entenkeulen, Rosmarin und Lorbeerblatt herausnehmen. Haut von den Keulen entfernen und das Fleisch von den Knochen ablösen, dabei mit zwei Gabeln zerpfücken.
5. Tomatenstückchen in den Sud geben, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Fleisch zugeben, kurz erhitzen, abschmecken. Soße mit Spaghetti-Kartoffel-Mischung anrichten.

# *Xavers Ente*

## **Zutaten**

1	Pack.	Austernpilze
150	Gramm	Entenbrust
1	Pack.	PFANNI Kartoffelpüree
1		Töpfchen Krebssuppenpaste
2		Tomaten
200	ml	SCHWARTAU Quittengelee
250	Gramm	Sahnequark
5	Scheiben	Schinken roh
1		Zwiebel rot
300	Gramm	Weintrauben grün

## **Zubereitung**

Die Austernpilze kleinschneiden und ansautieren. Die Entenbrust vierteln und in Öl braten. Je ein Stück Entenbrust und zwei Teelöffel der Pilzmasse in einer Scheibe Schinken einrollen. Diese Röllchen kurz in der Pfanne anbraten und im Ofen bei 150°C weiter ziehen lassen. Das Kartoffelpüree nach Anweisung zubereiten und mit Tomatenmark und einer geschälten, gewürfelten Tomate vermengen. Das Quittengelee in einem Topf erwärmen. Die Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und in Öl anbraten. Die andere Tomate schälen, achteln und in Butter angehen lassen. Das Kartoffelpüree mit Hilfe einer Spritztülle auf dem Teller anrichten. Die Röllchen dazulegen und mit Quittengelee bestreichen. Mit Petersilie bestreuen. Die Tomate und die Zwiebeln dazugeben.

# Zitronen-Ente mit Ananas

## Zutaten

2	Enten à 1,8 kg, Küchenfertig, z. B. Weibliche Barbarie- Enten
12	Zitronengrasstangen Asialaden
10	Kaffirblätter Asialaden
1 3/16	kg Ananas nicht zu süß
40 Gramm	Ingwerwurzel frisch
2 klein.	Chilischoten, rot
60 Gramm	Zucker braun Salz
2	Limetten halbiert

## Zubereitung

Von den Enten die Flügelspitzen abschneiden. 8 Stangen Zitronengras in 4 cm lange Stücke schneiden. Jeweils die Hälfte des Zitronengrases und 4 Kaffirblätter in die Enten füllen.

Die gefüllten Enten auf ein tiefes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 180 Grad 2 Stunden braten (Gas 2-3, Umluft 1 Stunde, 30 Minuten bei 160 Grad).

Inzwischen die Ananas dick schälen, längs vierteln und den Strunk abschneiden. Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. Ingwer und Chili putzen und sehr fein würfeln. Ananas mit Chili und Ingwer mischen.

Den Zucker mit 1 TL Salz und 100 ml Wasser aufkochen. Die Enten nach 1 Stunde , 10 Minuten Garzeit (bei Umluft nach 50 Minuten) etwa alle 10-15 Minuten mit der Zuckermischung bepinseln.

Das restliche Zitronengras der Länge nach mit einem Messer einritzen. 20 Minuten vor Garzeitende der Enten etwa 2/3 des Entenfettes abgießen und 100 ml Wasser (bei Umluft 150 ml) zugeben. Das Zitronengras, die restlichen Kaffirblätter und die Ananasstücke zu den Enten geben und salzen. Ananasstücke eventuell einmal wenden.

Die Enten mit der Ananas, der Schmorflüssigkeit und den Limettenhälften auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Das Entenfleisch noch nach Belieben mit Limettensaft beträufeln. Dazu thailändischen Duftreis mit Porree reichen.



# *Zucchini, Aprikose und Entenbrust*

## **Zutaten**

1		Limette Saft
2		Entenbrüste a je 300 g
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
600	Gramm	Kleine grüne Zucchini
3		Feste Aprikose
4	Essl.	Öl
		Estragonblätter
125	ml	Geflügelfond
1	Essl.	Rotweinessig
		Zucker

## **Zubereitung**

Fleisch abwaschen, trockentupfen, mit Limettensaft einreiben.

Zucchini putzen mit dem Sparschäler der Länge nach Scheiben abziehen. Aprikosen halbieren, Steine entfernen, in Spalten schneiden.

In einem Topf 1/4 vom Öl erhitzen, Zucchini und Aprikosen darin dünsten. Mit Limettensaft, gehacktem Estragon und Pfeffer würzen. Kurz ziehen lassen.

Inzwischen Fleisch im übrigen Öl in einer Pfanne von beiden Seiten je 8 bis 10 Minuten braten, dann in Alufolie warm stellen. Den Bratensatz mit dem Geflügelfond ablöschen, Essig zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, etwas einköcheln.

Die Entenbrüste schräg in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse servieren.

# *Zweifach Gefüllte Kräuter-Ente*

## **Zutaten**

2 3/4	kg	Ente
		Salz
		Pfeffer
1	Teel.	Beifuß getrocknet
1	Tasse	Wermut
1	Bund	Salbei
2		Thymianzweige
1	Bund	Petersilie
1		Lauchstange
1/4	Ltr.	Weißherbst
		Dunkler Saucenbinder
		Küchengarn
		Bratenthermometer

## **Zubereitung**

Ente mit Mischung aus Wermuth, Salz, Pfeffer, Beifuß innen und Außen kräftig einreiben. Von den Öffnungen her Entenhaut auf der Brust vorsichtig ablösen, Salbeiblätter darunterschieben. Lauch längs halbieren, mit restlichen Kräutern zu einem Paket binden, in die Ente schieben. Mit Küchengarn zubinden. Ofen vorheizen auf 200 Grad. Im Bräter 1 cm hoch den Wein füllen, auf der unteren Schiene erhitzen. Die Ente in der heißen Flüssigkeit 1x wenden, seitlich liegend ca. 1 Stunde braten. Nun 1/4 Stunden mit Brust nach oben braten. Kerntemperatur 90 Grad. Ente herausnehmen, auf einer Platte im abgeschalteten Ofen warm halten. Bratenfond entfetten, leicht binden, salzen, pfeffern. Ente tranchieren, getrennt zu Sauce und Lauchfüllung reichen. Beilage: Lauchgemüse und Kräuter-Kartoffelklöße.

# *Zwiebelente mit Äpfeln und Kartoffeln*

## **Zutaten**

- 1 Junge, küchenfertige Ente  
(etwa 1,5 kg)  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle
- 1 Stängel Frischer oder 1 TL  
getrockneter Beifuß
- 250 Gramm Kleine Zwiebeln
- 500 Gramm Süße Äpfel (z.B. Golden  
Delicious)
- 500 Gramm Festkochende Kartoffeln
- 4 Zweige Frischer oder 1 TL  
getrockneter Majoran
- 125 ml Apfelsaft

## **Zubereitung**

1. Den Elektro-Ofen auf 225 Grad vorheizen. Die Ente innen und außen kalt abspülen und abtrocknen, innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Den Beifuß (den Stengel vorher abspülen) in die Ente stecken oder getrockneten Beifuß einstreuen. Die Ente in eine ofenfeste Form legen, etwa 1/2 l heißes Wasser angießen und die Ente 40-50 Minuten in Ofenmitte unter öfterem Begießen braten (Gas: Stufe 4).

2. In der Zwischenzeit die Zwiebelchen schälen und vierteln. Die Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse herausschneiden. Die Äpfel in Spalten schneiden. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

3. Nach der Bratzeit die Hitze auf 175 Grad zurückschalten (Gas:

Stufe 2). Die Ente aus dem Ofen nehmen und auf einem Brett leicht abkühlen lassen und in Portionsstücke teilen. Zwiebeln, Äpfel und Kartoffel in die Form legen, mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Majoran abspülen, die Hälfte der Blättchen abzupfen und untermischen.

4. Die Entenstücke dazwischen betten, den Apfelsaft darüberträufeln. Alles noch 1 Stunde in Ofenmitte braten. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit dem restlichen Majoran garniert servieren.

TIP: Wer es sämiger liebt, verteilt nach dem Garen 3-4 EL Crème double zwischen den Zutaten in der Form.