

Brust und Keule von der Ente mit Orangensauce

Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Küchenfertige junge Ente salzen und pfeffern. Fett im Bratgeschirr erhitzen, Ente im Fett von allen Seiten anbraten und anschließend auf den Rücken legen. Die Ente in den vorgeheizten Backofen ohne Grillfunktion schieben und bei 145°C ca. 2 Stunden garen. Während der Garzeit immer wieder die Ente mit Bratfett begießen.

Nun die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Die Kartoffeln in einem Sieb abgießen, ausdämpfen, durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel passieren und erkalten lassen. Mehl, Grieß und Eier zugeben und zu einem Teig verkneten. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Nun einen Probekloß in siedendem Salzwasser garen. Sollte der Kartoffelkloß zu weich sein, etwas Kartoffelmehl zugeben. Aus dem Teig auf bemehlter Fläche eine Rolle formen, diese in Stücke von gewünschter Größe teilen. In jedes Teigstück einige Semmelbrocken stecken und mit bemehlten Händen zu Klößen abdrehen. Klöße in siedendem Wasser einlegen und ca. 20 Minuten garen.



Für den Rotkohl Fett in einem Topf zerlassen. Zwiebelstreifen zugeben und darin farblos anschwitzen. Den streifig geschnittenen Rotkohl zugeben, durchrühren und kurze Zeit erhitzen. Zucker, Salz, Apfelstücke, Essig sowie Wasser beifügen, alles vermengen und den Gewürzbeutel dazu stecken. Den Topf mit einem Deckel abdecken und den Inhalt bei schwacher Hitze gardünsten lassen. Während des Gargvorgangs mehrmals durchrühren und dafür sorgen, dass immer ein wenig Flüssigkeit vorhanden ist.

Nach dem Garen Deckel abnehmen und das Kraut mit Johannisbeergelee, Salz und Zucker abschmecken.

Nach erreichter Garstufe die Ente aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten ruhen lassen. Damit die knusprige Haut erhalten bleibt, nicht zudecken. Überschüssiges Fett behutsam vom Bratensatz abgießen und mit Jus und Orangensaft ablöschen, reduzieren und durch ein Sieb in einem Töpfchen passieren. Nun mit angerührter Stärke die Soße binden, mit Salz und weißen Pfeffer abschmecken und die Orangenfilets zugeben.

Die Ente tranchieren und im Backofen kurz warmstellen. Nun die Ente mit dem Rotkohl und den Klößen auf einem Teller anrichten, Orangensoße extra in einer Sauciere.

Personenzahl: 2

Rotkohl:

50 g Fett oder Schmalz
50 g Zwiebelstreifen
500 g streifig geschnittenen Rotkohl
1 Essl. Zucker
etwas Salz
1 säuerlicher Apfel, geschält, entkernt und in Stücke geschnitten
1 Essl. Essig
100 ml Wasser
50 g Johannisbeergelee

Gewürzbeutel:

2 Gewürznelken
2 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
2 Piment
1 kleines Stück Zimt

Kartoffelklöße:

700 g mehlig kochende Kartoffeln
25 g Mehl
20 g Weizengrieß
Salz, Pfeffer gemahlen
geriebene Muskatnuss
2 Scheiben Toastbrot gewoastet und in Würfel geschnitten



Ente:

2 kg junge Ente
400 ml Geflügeljus
von 1 Orange die Filets
50 g Orangensaft
Salz und Pfeffer zum Würzen

Die Köchin
Maria Menne



Seit vielen Jahren leitet Maria Menne die Küche im Waldhotel Schäferberg. Zusammen mit Ihrem langjährigen Küchenteam verbindet sie die frische regionale Küche mit saisonalem Einfluss.

Gemeinsam entwickeln sie immer wieder neue, nicht alltägliche, aber wirklich sehr leckere Gerichte. Somit wird die Speisekarte ständig der Jahreszeit entsprechend angepasst.