Knusprige, halbe Ente mit Pommes frites und Rucola-Salat

Mit knuspriger Haut

An den Adventstagen gibt es ab und zu durchaus auch einmal ein Gericht, das ein wenig den normalen, finanziellen Rahmen sprengt. Man leistet sich eben auch einmal etwas Teureres. Man gönnt sich ja sonst nichts …

Daher gibt es hier für zwei Personen zwei halbe Enten. Komplett mit Brustfilet und Schenkel.

Mit einer leckeren Marinade aus Olivenöl, Paprika, Salz, Pfeffer und Zucker gewürzt.

Gebraten im Bräter im Backofen. In einem Geflügel- oder Wildfond, je nach Wahl.

Passend zu der exzellent schmeckenden, krossen und knusprigen Ente gibt es Pommes frites aus der Fritteuse. Im Gegensatz zu

der Ente schnell zubereitet.

Und als weitere Beilage für ein schönes und komplettes Gericht noch ein frischer Rucola-Salat. Mit einem schönen Joghurt-Dressing. Für Kalorien- und Schlankheitsbewusste.

Krosse und knusprige Ente

Die Zubereitung der Entenhälften im Backofen braucht schon seine Zeit. Und wie verbringt man die Zeit, während diese im Backofen schmoren? Gerade, wenn man das Gericht abends zubereitet und im Fernsehen keine guten Spielfilme laufen?

Ich war einfach einige Zeit im Internet surfen und habe mich auf einigen Casinosites umgeschaut, dort einige Zeit verbracht und einige wenige Glücksspiele auch gespielt. Man gönnt sich ja sonst nichts …

Auf einer Site bin ich auf interessante Informationen und natürlich auch einige tolle Casinospiele gestoßen. Diese Seite möchte ich Ihnen nicht vorenthalten. Denn die Suche nach gutem Online-Casino kann beschwerlich sein. Die Webseite zeigt die besten Novoline Casinos 2021. Novoline gehört übrigens zur österreichischen Novomatic AG – einer der größten Spielehersteller der Welt. Sie werden dort sicher auch fündig.

Für 2 Personen

- 2 halbe Enten
- 1 Glas Geflügel- oder Wildfond (400 ml)
- 2 Portionen Pommes frites
- 250 g Rucola (2 Packungen à 125 g)

Für die Marinade:

- Olivenöl
- rosenscharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Für das Dressing:

- 250 ml Natur-Joghurt (etwa 6 EL)
- 1 Päckchen Gartenkräuter
- Weißweinessig
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit 1 Std. | Garzeit 1 1/2 Stdn.

Mit leckerem Joghurt-Dressing

Mit Öl, Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Zucker eine Marinade in einer Schale zubereiten.

Entenhälften mit einem Küchenpinsel mit der Marinade gut bestreichen. Im Kühlschrank eine Stunde ziehen lassen.

Backofen auf 200 ºC Ober-/Unterhitze erhitzen.

Fond in einen großen Bräter gießen.

Entenhälften in den Fond legen.

Zugedeckten Bräter auf mittlerer Ebene für 1 ½ Stunden in den Backofen geben.

Kurz vor Garende ein Dressing mit Joghurt, Essig, Kräutern, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einer Schale zubereiten.

Rucola in eine große Salatschüssel geben.

Dressing darüber verteilen.

Salat mit dem Salatbesteck gut vermischen.

In zwei tiefe Schalen verteilen.

Parallel dazu Fett in der Fritteuse auf 170 ºC erhitzen.

Pommes frites im siedenden Fett 5 Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben, abtropfen lassen und salzen.

Bräter aus dem Backofen nehmen.

Jeweils eine Entenhälfte auf einen Teller geben.

Pommes frites dazu verteilen.

Salat dazu reichen.

Servieren. Guten Appetit!