Ente mit verschiedenem Fleisch und Gemüse und Seetangsuppe



Leckere Ente

An Feiertagen gehen Sie sicherlich auch mal mit der Familie essen. Und sparen sich die zeitaufwändige Zubereitung eines leckeren Mahls zuhause.

Daher gab es am Vatertag ausnahmsweise einmal ein Gericht nicht aus der eigenen Küche, sondern ich habe mir ein Essen beim China-Imbiss geleistet. Geplant war, es an diesem schönen, sonnigen Tag beim Imbiss, der vor seinem Geschäft auch einige Tische stehen hat, vor Ort zu essen. Aber ich war spät dran und in Eile, somit habe ich das Gericht dort gekauft und mit nach Hause genommen.



Kross und knusprig gebraten

Mein Fazit zum Essen? Nun, in der Suppe hätte ich mir mehr Seetang gewünscht und nicht so viel Gemüse. Und die Brühe war mit Sicherheit nicht selbst zubereitet. Ein deutscher Koch in einem Restaurant verwendet sehr viel Zeit dafür, um frische Gemüsebrühen und Bratenfonds aus frischen Zutaten wie Gemüse- und Fleischresten zuzubereiten. Aber diese Brühe schmeckte nicht frisch. Ich kann mir nicht vorstellen, dass sich der Inhaber und Koch des Imbisses einige Stunden an den Herd stellt, um frische Brühen zuzubereiten. Nein, das war definitiv eine Brühe aus einer Packung oder Dose, wie man sie ja auch in jedem Asien-Markt zu kaufen bekommt.

Und die Ente mit zusätzlichem Fleisch und Gemüse und Reis? Nun, die Ente war gut gegart, saftig, knusprig und schmackhaft. Nichts daran auszusetzen. Das weitere Fleisch und Gemüse war auch lecker. Und die Sauce hat der Koch wirklich gut hinbekommen. Ich wundere mich immer, dass ich mit Sojasauce, Teriyakisauce, Hoisinsauce und Co. zuhause solche Saucen nie so passend und schmackhaft zubereiten kann, wie ich

es in einem Imbis oder Restaurant bekomme. Aber ich kenne eben die richtige Rezeptur nicht und bin ja auch kein Chinese. Das Gericht war somit gut, aber eben auch geschmacklich nur Imbissqualität.



Mittelmäßig
Ich werde mich fragen müssen, ob ich nochmals bei diesem Imbiss ein Gericht bestelle und esse oder zum Essen mitnehme. Dazu gibt es in der näheren Umgebung einige gute chinesische Restaurants, in die ich gehen kann, und viel teurer als im Imbiss, in dem mich das Gericht mit Suppe auch immerhin 20 € gekostet hat, kann das auch nicht werden.

Fazit? Note 3, Daumen weder hoch noch runter, sondern in der Mitte.

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!

Entenschenkel mit Linguine



Lecker gegart

Entenschenkel gibt es beim Discounter meistens auch noch mit einem Teil des Rückenstücks zu kaufen. So hat man ein wenig mehr Fleisch zum Essen, als wenn man nur den Schenkel zubereitet.

Entenfleisch brät man am besten oder grillt es. Oder schmort es in der Pfanne mit Deckel in Rot- oder Weißwein.

Hier als Beilage einfache Linguine, aufgerollt mit der Gabel zu drei kleinen Röllchen.

Mit einer leichten Weißwein-Sauce, in der für mehr Gehalt einige Kirsch-Tomaten mitgegart werden.

Für 2 Personen

- 2 Entenschenkel mit Rückenstück
- Fleisch-Gewürzmischung
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- 350 g Linguine
- 10 Kirsch-Tomaten
- 300 ml Riesling

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.



In leckerer Weißwein-Sauce

Kirsch-Tomaten putzen und vierteln.

Entenschenkel auf beiden Seiten mit Gewürzmischung, Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einer großen Pfanne mit Deckel erhitzen und Schenkel darin auf beiden Seiten anbraten.

Mit dem Riesling ablöschen.

Tomaten in die Sauce geben.

Zugedeckt bei mittlerer Temperatur 15 Minuten garen.

Parallel dazu Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Linguine mit der Gabel zu jeweils drei Röllchen auf einem Teller auftürmen.

Sauce mit Tomaten darüber geben.

Jeweils einen Schenkel auf einen Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Beschwipste Ente mit Fusilli

Der Trick mit der Bierdose, um eine ganze Ente im Backofen zu garen, hat ja leider nicht funktioniert.

Also bereite ich nochmals eine ganze, ausgenommene Ente in einer Bier-Sauce im Bräter im Backofen zu.

Da eine halbe Ente doch recht groß ist, passt sie nichtbauf einen gewöhnlichen Teller. Ich wähle daher große Pizza-Teller.

Als Beilage gibt es Fusilli. Mit sehr viel leckerer Bier-Sauce.

Beschwipste Ente mit Kartoffelspalten



Gegarte Ente im Bräter

An sich war die Überlegung recht gut. Ich hatte diese Zubereitung schon einmal in einer Fernsehsendung zum Thema

„Grillen“ oder einer ähnlichen Kochsendung gesehen.

Man nimmt eine ausgenommene, ganze Ente oder ein ausgenommenes Grillhähnchen und stülpt das Geflügel mit dem offenen After bzw. der Bauchhöhle auf eine geöffnete Bierdose.

Und auf diese Weise grillt man dieses Geflügel dann auf dem Grill oder im Backofen. Das Geflügel wird natürlich vor dem Zubereiten noch gewürzt bzw. mit einer Marinade eingepinselt.

Das Bier erhitzt sich, verdampft und gart so das Geflügel durch die Bauchhöhle. Das Geflügel wird somit von innen heraus gegart.

Im Falle, dass das Geflügel noch nicht durchgegart ist, wenn das Bier verdampft ist, hat man noch eine zweite Dose Bier vorrätig, mit der man dann das Geflügel nochmals nachversorgt.

Wie gesagt, die Überlegung war recht gut. Ich hatte nur zwei Dinge nicht beachtet.

Eine ganze Ente ist recht groß und schwer. Nachdem ich diese gewürzt und dann auf eine geöffnete Dose Pilsener gesetzt hatte, passte sie gerade mal so in den Backofen. Sie stieß aber oben an die Decke des Backofens an und somit wäre bei Ober-/Unterhitze – die Umluftfunktion meines Backofens ist leider defekt – der obere Teil der Ente verbrannt.

Und zweitens hatte ich nicht bedacht, dass die Ente aufgrund ihrer Masse von der Bierdose herunterfällt. Sie hätte in dieser Stellung auf der Bierdose irgendwie befestigt oder stabilisiert werden müssen. Ich wusste nur nicht wie.

Also ließ ich die Idee zu dieser Zubereitungsart leider fallen. Und garte die gewürzte Ente in dem Bier in einem Bräter im Backofen.

Das Ergebnis war eine oben kross und knusprig gebratene Ente. Der untere Teil der Ente, da er im Bier lag, hatte leider keine krosse Haut. Aber die Ente war gut durchgegart und

schmeckte lecker.

Als Beilage habe ich einfach Kartoffeln, in Spalten geschnitten, in der Friteuse frittiert.

Gegrillter Entenschenkel mit gegrillten Spitz-Paprika

Dieses Gericht kann man komplett in einer Grill-Pfanne zubereiten.

Dann benötigt man noch den Backofen, um die Entenschenkel nach dem krossen Grillen etwa 10 Minuten durchzugaren.

Währenddessen grillt man dann einfach die Spitz-Paprika in der Grill-Pfanne und erhält somit beide Zutaten zeitgleich auf die Teller zum Essen.

[amd-zlrecipe-recipe:1043]

Geröstete Ente



Seealgen-Suppe

Und auf dem gleichen Spaziergang heute am Sonntag habe ich nicht nur unterwegs ein Bier gezischt, sondern auch einen kleinen Umweg zu einem Lieferservice und Mitnehm-Imbiss gemacht.

Es ist sicherlich das erste Mal seit etwa 5 Jahren, dass ich wieder einmal in einem Restaurant essen war bzw. einen Lieferservice, hier besser den Mitnehm-Imbiss, in Anspruch genommen habe. Im „Hong Kong Wok“ in Hamburg-Marienthal.

Eigentlich wollte ich im Imbiss selbst auch direkt essen, nur klappte dies zeitlich nicht mehr so recht, so dass ich mich entschied, das Gericht mit nach Hause zu nehmen und dort zu essen.

Als Vorspeise gab es eine Seealgen-Suppe. Und als Hauptspeise geröstete Ente mit verschiedenem Fleisch, Gemüse und Reis.

Bei der Suppe weiß ich nie so recht, ob der Koch des Imbisses die Brühe einmal am Tag selbst aus frischen Zutaten zubereitet. Oder ob dies eine Instant-Brühe ist wie die Brühe aus einem deutsche Gemüsebrüh-Pulver vom Discounter. Denn die Brühe, die er verwendet, wird vermutlich für fast alle Suppen

als Grundlage verwendet, so z.B. auch für eine Wantan-Suppe. Die Brühe, die als Basis der Suppe verwendet wird, steht in einem großen Topf auf dem Herd, jedoch werden einfach unterschiedliche Zutaten für einige Minuten darin in einem Sieb nur kurz gegart.



Ente, verschiedenes Fleisch, Gemüse und Reis

Die Hauptspeise war gut, aber nicht überwältigend. Aber sie hat gut geschmeckt. Es ist doch wirklich mal etwas anderes, wenn man sich selbst nicht überlegen muss, was man kochen will, und dies dann nicht auch selbst zubereiten muss. Es ist nett, dies einmal jemand anderen machen zu lassen, sich sozusagen im Sessel zurücklehnen kann und eben bekochen lässt.

So habe ich auf diese Weise meinen Restaurantgang an meinem Geburtstag im Juli nachgeholt. Damals wollte ich ursprünglich zu einem großen Restaurant in meinem benachbarten Stadtteil mit einem großen Biergarten gehen, dort essen und einige Bierchen zischen. Damals habe ich dies jedoch aus bestimmten Gründen verschoben. Und heute einfach nachgeholt.

Entenschenkel und Spinat

Ich verwende Entenschenkel mit Rückenteil, so hat man beim Verzehr etwas mehr Fleisch.

Ich gare die Entenschenkel in einer Pfanne mit Deckel 20 Minuten in Soave, so werden die Schenkel zwar durchgegart, sind aber innen noch leicht rosé.

Man isst den Entenschenkel übrigens am besten, indem man den Knochen an den beiden Gelenken auseinanderbricht. So kann man am besten das Fleisch ablösen.

Spinat braucht viel Knoblauch. Also gebe ich insgesamt 10 Knoblauchzehen zum Spinat.

Der Knoblauch hat jedoch beim Anbraten ein wenig viel Hitze abbekommen und wurde leicht braun.

Geschmeckt hat das Gericht aber dennoch sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:638]

Entenschenkel und Spargel mit Weißwein-Sauce

Es ist Spargelzeit! Der erste Spargel wird zubereitet. Hurra!

Allerdings fiel mir im Nachinein ein, dass ich beim Spargel, den ich gekauft habe, gar nicht geschaut habe, aus welchem Herkunftsland er kommt. Es könnte also, das es ja erst Anfang

März ist, durchaus sein, dass ich hier z.B. spanischen Spargel gekauft habe und die Saison in Deutschland eventuell erst beginnt. So genau habe ich mich da nicht informiert.

Aber egal. Spargel, die Königin des Gemüses.

Einfach geschält, die Spargelschalen separat für eine Spargelcreme-Suppe verwenden, den Spargel in Salzwasser kochen und leicht salzen.

Normalerweise gibt man ja auf den gekochten, leicht gesalzenen Spargel entweder Butterflocken oder eine frische, selbst zubereitete Sauce Hollandaise. Nun, in diesem Fall habe ich Entenschenkel scharf angebraten und in Weißwein gegart. Daher gebe ich die würzige und aromatische Weißwein-Sauce, die sich bildet, einfach über die Spargel. Lecker!

Ich würze die Entenschenkel nur mit rosenscharfem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Und brate die Schenkel kross auf jeweils beiden Seiten an und gare sie dann 15 Minuten in der zugedeckten Pfanne. Diese Zeit ist genau ausreichend für die Entenschenkel, die dadurch zwar durchgegart, aber saftig und innen noch leicht rosé sind.

Und unbedingt daran denken, die Sauce nicht zusätzlich würzen. Sie löst beim Garen die Röststoffe der angebratenen Entenschenkel vom Boden der Pfanne und ist dadurch schon ausreichend gewürzt und sehr schmackhaft und aromatisch.

[amd-zlrecipe-recipe:600]

Ente, Mini-Pak-Choi, Champignons und Wok-Nudeln in Kokosmilch



Sehr lecker aufgrund der Kokosmilch

Für dieses asiatische Gericht, das ich selbst aus vorrätigen Zutaten kreiert habe, verwende ich einmal Entenbrustfilet.

Normalerweise wird ja Entenbrustfilet in der chinesischen Küche separat in siedendem Fett frittiert, dann aufgeschnitten und auf die Hauptspeise geben. Ich schneide jedoch das Filet einfach in kurze Streifen und pfannenrühre es mit den anderen Zutaten im Wok.

Dazu kommen ein Mini-Pak-Choi und Champignons.

Ich habe dieses Mal auch Wok-Nudeln verwendet, die nur eine sehr kurze Garzeit haben und im Wok in etwas Flüssigkeit mitgegart werden.

Außerdem kommt natürlich für ein asiatisches Gericht sehr viel frischer Koriander hinein.

Die Sauce bilde ich aus einer Dose Kokosmilch, die ich mit etwas Fisch-Sauce noch Würze.

Das Ganze ergibt ein sehr gut schmeckendes, abgerundetes Gericht, das durch die Kokosmilch seine besondere Note hat.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Entenbrustfilet
- 2 Mini-Pak-Choi
- 8 weiße Champignons
- 12 EL Wok-Nudeln
- 1 Bund frischer Koriander
- 400 ml Komosmilch
- Fisch-Sauce
- Öl



Sehr lecker aufgrund der Kokosmilch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Filet in kurze Streifen schneiden.

Mini-Pak-Choi putzen und kleinschneiden.

Champignons vierteln.

Koriander

Öl in einem Wok erhitzen und das Filet darin einige Minuten pfannenrühren. Das Gemüse hinzugeben und ebenfalls einige Minuten pfannenrühren. Mit der Kokosmilch ablöschen. Einen Schuss Fisch-Sauce hinzugeben. Die Wok-Nudeln ebenfalls hinzugeben. Sie brauchen nur 3 Minuten zum Garen in der Flüssigkeit. Vor dem Servieren noch den Koriander hinzugeben und untermischen.

Gericht auf zwei tiefe Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Gefülltes Entenbrustfilet auf Sojasprossen-Bett

Entenbrustfilets, gefüllt. Ich schneide die Filets einfach mit einem sehr scharfen Messer längs flach auf und klappe sie auf. Dann gebe ich eine Menge frisch geriebenen Parmesan hinein. Und pro Filet die Blätter von einem halben Topf Salbei. Dann klappe ich die Filets wieder zu.

Schließlich würze ich die Filets auf jeweils beiden Seiten mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Angebraten wird in Butter. Das Sößchen und die notwendige Flüssigkeit zum Garen der Filets und dann der Sprossen in

einer Pfanne mit Deckel liefert mir ein großer Schuss Riesling.

Ich gebe die Sprossen die letzten Minuten der Garzeit der Filets in die Pfanne hinzu, sie werden im Riesling-Söße chen noch ein wenig gegart, sind aber noch knackig.

Und durch das Ablösen der Röststoffe der angebratenen Filets vom Pfannenboden bildet sich ein sehr schmackhaftes Söße chen, das ich über Filets und Sprossen verteile.

Die Filets gelingen bei einer Garzeit von 7–8 Minuten genau so, wie sie sein sollen, zwar well done durchgegart, aber noch ganz leicht rosé.

[amd-zlrecipe-recipe:516]

Entenschenkel in Erdbeer-/Johannisbeer-Sauce mit Wurzelstampf

Ente wird ja in der asiatischen Küche gern auch süß-sauer zubereitet.

Also habe ich dieses Mal Entenschenkel in einer süßen Sauce gegart. Und zwar mit Erdbeersaft und schwarzem Johannisbeersaft, der jeweils einige Früchte enthält. Die Sauce habe ich dann noch reduziert und über die Schenkel gegeben.

Dazu als Beilage ein einfacher Stampf aus Wurzeln.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:499]

Gebratenes Barberie-Entenbrustfilet mit Mungobohnenkeimlingen, Austernpilzen und Champignons

Dies ist mein diesjähriges Festtagsessen zu Weihnachten.

Gebratenes Entenbrustfilet. Mit einem Gemüse aus Mungobohnenkeimlingen, Austernpilzen und Champignons.

Ich brate die Filets jeweils auf beiden Seiten für 2 Minuten kross an. Dann lasse ich sie ihn etwas weißwein noch zugedeckt in der Pfanne etwa 10 Minuten garen. Damit erhält man ein Filet, das zwar durchgegart, aber innen noch ganz leicht rosé ist.

Die letzten 5 Minuten gebe ich das Gemüse in die Pfanne und gare es mit. Die restliche Gardauer reicht aus, um das Gemüse zu garen.

Wie ein Spruch unter Köchen so schön lautet, kocht man immer mit dem Wein, den man auch zum Essen servieren würde. Deswegen lösche ich die Filets mit etwas Silvaner ab.

[amd-zlrecipe-recipe:272]

Entenschenkel in Whiskey-Senf-Sauce mit Tagliatelle



Schenkel mit Pasta in leckerer Sauce
Ich hatte noch zwei Entenschenkel übrig.

Diesmal bereite ich sie in einer Whiskey-Senf-Sauce zu.

Ich flambiere die Entenschenkel im Whiskey. Dann gebe ich Senf und Crème fraîche hinzu. Man kan anstelle letzterem auch Sahne verwenden. Und schließlich noch etwas Gemüsefond.

Dazu gibt es als Beilage Tagliatelle.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Entenschenkel
- Whiskey
- 1 EL Senf
- 1 EL Creme fraîche
- 200 ml Gemüsefond

- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Tagliatelle
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 10–15 Min.

Entenschenkel mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einem Topf erhitzen und Entenschenkel darin auf beiden Seiten knusprig anbraten. Mit Whiskey ablöschen. Flambieren. Senf hinzugeben. Crème fraîche dazugeben. Fond ebenfalls hinzugeben. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 10–15 Minuten garen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Jeweils einen Entenschenkel auf einen Teller geben. Pasta dazugeben. Sauce großzügig über Schenkel und Pasta verteilen. Servieren.

Entenschenkel mit Semmelknödel in Weißwein-Sauce



Schenkel und Knödel in leckerer Sauce

Ich freue mich auf den Sonntag. Man hat Ruhe, kann in Ruhe einige Dinge machen und seine Batterien aufladen. Weil die normalen Alltags-Dinge wegfallen. Und am auf den Sonntag darauffolgenden Montag kann man mit neuer Kraft in den Alltag starten. Und ich freue mich immer auf das Frühjahr, das ist meine bevorzugte Jahreszeit. Denn sie hat am meisten Feiertage. Eigentlich sollte es für den Sonntag auch noch einen Kuchen geben. Eine Trauben-Tarte? Oder doch vielleicht eher frisch aufgebackene Brötchen? Mit einem schönen Walnuss-Honig?

Danach gibt es aber als Mittagessen Entenschenkel. Knusprig angebraten in Olivenöl. Mit einer aromatischen Weißwein-Sauce. Und selbst zubereiteten, eingefrorenen Semmelknödeln.

Entenfleisch sollte wie anderes Geflügel immer gut durchgegart sein. Daher gare ich die Entenschenkel etwa 10–15 Minuten in der Weißwein-Sauce.

Die Entenschenkel sind nach dem Garen sehr zart, die Sauce aromatisch und schmackhaft und die Semmelknödel sehr lecker.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Entenschenkel
- trockener Weißwein
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 6 Semmelknödel
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 10–15 Min.

Entenschenkel auf beiden Seiten mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer gut würzen.

Öl in einem Topf erhitzen. Entenschenkel auf beiden Seiten knusprig anbraten. Mit einem sehr großen Schuss Weißwein ablöschen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 10–15 Minuten garen.

Währenddessen Wasser in einem Topf erhitzen und Knödel im nur noch siedenden Wasser 5–10 Minuten erhitzen. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten.

Sauce abschmecken.

Jeweils einen Entenschenkel auf einen Teller geben. Und jeweils 3 Knödel dazugeben. Sauce großzügig über Schenkel und Knödel verteilen. Servieren.

Entenschenkel in Currysauce mit Reis mit Rosinen



Entenschenkel mit Rosinen-Reis und viel fruchtige Sauce

Den Entenschenkel habe ich in einer Sauce aus Weißwein und einer fruchtigen Currysauce gegart. Dazu als Beilage Reis, dem ich Rosinen beigab, was gut zu der fruchtigen Sauce passt.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Entenschenkel mit Rückenteil
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- trockener Weißwein
- 2 EL fruchtige Currysauce
- 1 Tasse Reis
- 2 EL Rosinen
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 30 Min.



Im Teller angerichtet

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Entenschenkel auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Butter in einer Pfanne mit Deckel erhitzen. Entenschenkel auf beiden Seiten etwas kross anbraten, dabei gleichzeitig Schalotte und Knoblauch andünsten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Currysauce dazugeben, etwas verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Währenddessen Reis nach Anleitung zubereiten. In den letzten Minuten Rosinen beigeben, etwas quellen lassen und erhitzen. Entenschenkel auf einen Teller geben, daneben den Reis und großzügig von der Sauce darüber verteilen.