

MODERNE ENTE À L'ORANGE

MODERNE ENTE À L'ORANGE

An dritter Stelle in meinem Valentinstagsmenü kamen diese Entenkeulen in einer modernen Orangensauce daher. Ich habe auch diese Rezeptidee von Rachel Khoo* und sie hat sie wiederum von einem befreundeten Koch, Jean-Francois Piège. Die kleine Geschichte dahinter ist ganz süß - mir hat das Rezept dadurch auf jeden Fall um so besser gefallen. Die Entenkeulchen durften über Nacht marinieren und die Sauce ist super schnell mit Orangenlimonade gezaubert. Dazu etwas Salat, mehr Beilage braucht es in so einem üppigen Menü nicht!



Zutaten für 2 Personen:

2 Entenkeulen

3 Orangen

1-2 EL Olivenöl

1/2 TL Cumin

etwas Salz

100ml Orangenlimonade, hier Fanta (im Original Orangina)

2 EL Orangenlikör (hatte ich nicht, bei mir Limoncello)

1 EL Rotweinessig (im Original 1 TL)

100g Salatmix / Brunnenkresse / Rucola

Zubereitung:

Die Entenkeulen wollen 1 Stunde oder über Nacht marinieren, also habe ich sie am Vorabend vorbereitet. Dafür habe ich Abrieb und Saft von einer Orange, Olivenöl, Cumin und Salz verrührt. Die Entenkeulen habe ich in eine Auflaufform gelegt und dort mit der Marinade rundum eingepinselt.



Mit Frischhaltefolie direkt bedecken und in den Kühlschrank stellen.

30 Minuten bevor die Keulen in den Ofen sollen hole ich sie aus dem Kühlschrank. Der Backofen wird auf 170°C Umluft vorgeheizt, dann wandern die Keulchen für 60 Minuten in den Ofen. Nach 30 Minuten begieße ich sie mit der Bratensauce.



Die Sauce ist super einfach und schnell gemacht. Orangenlimonade und Likör werden 15 Minuten vor Ende der „Keulengarzeit“ in eine Pfanne gegeben und aufgekocht bis die Flüssigkeit ungefähr um die Hälfte reduziert ist.



Die zwei verbliebenen Orangen schälen und filetieren.



Die Sauce mit Essig und Salz würzen, dann kommen die Orangenfilets dazu. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Die fertigen Entenkeulen aus dem Ofen holen...



... und schnell von beiden Seiten durch die Sauce ziehen – Achtung: heiß!

Die Keulen auf einem einfachen Salatbett platzieren und einige Orangenfilets dazu legen. Die Sauce ist gleichzeitig für die Keulen und als Dressing für den Salat auf dem Teller.

Ich bin besonders begeistert, weil die Entenkeule wirklich durch und durch dieses tolle Orangenaroma hatte – das habe ich bisher selten erlebt. Die perfekte, moderne Ente à l’orange!

Bon appetit!



ERDBEER-RHABARBER CRÉME

ERDBEER-RHABARBER CRÉME

Die Erdbeer-Saison kommt, die Rhabarber-Saison neigt sich dem Ende zu. Gut, dass die beiden sich trotzdem für ein paar Wochen treffen um mir dieses Dessert gemeinsam zu versüßen. Erdbeer-Rhabarber ist einfach eine tolle Kombination und in Mascarpone-Crème schmeckt doch alles einfach nur lecker.



Zutaten für 2 Gläser:

250g Erdbeeren

3 Stangen Rhabarber

1 EL Zucker

200g Mascarpone

1/2 EL Puderzucker

3 EL Milch

3-4 EL Orangenlikör

Zubereitung:

Ich schäle den Rhabarber gründlich und schneide ihn in ca. 2cm große Stücken. So kommt er mit 2 Tassen Wasser und etwas Zucker in einen kleinen Topf. Erhitzen und 3 Minuten köcheln lassen.



Von der heißen Herdplatte nehmen und noch 2-3 Minuten im warmen Wasser nachgaren lassen. Der Rhabarber darf weich werden, aber nicht zerfallen.



Den Mascarpone mit Milch, Likör und Puderzucker in ein Schüsselchen geben. Löffelweise etwas Rhabarberkochwasser dazu geben und den Mascarpone mit dem Schneebesen zu einer glatten Crème schlagen.

Das restliche Kochwasser vom Rhabarber kann weg, jetzt suche ich mir einige größere Rhabarberstücken raus und lege sie beiseite. So 4-5 pro Glas. Den Rest rühre ich mit dem Löffel vorsichtig unter die Crème. Die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und ebenfalls unterheben. 2 Erdbeeren als Deko für später beiseite legen.

Die Crème auf beide Gläser verteilen. Dabei immer wieder direkt am Rand eins von den beiseite gelegten Rhabarberstücken platzieren. Das hat rein optische Gründe, so sieht man auf den ersten Blick nicht nur die Erdbeeren sondern auch den Rhabarber. So lange auffüllen bis die Crème verteilt ist.

Wer die Crème nicht sofort braucht kann sie noch im Kühlschrank kalt stellen. Direkt vor dem Servieren schneide ich die 2 verbliebenen Erdbeeren auf und lege als Deko obenauf.

Servieren, vernaschen und auf den Sommer freuen!



Nimmt teil am Event:



KATHA'S COSMOPOLITAN

KATHA'S COSMOPOLITAN

Der Cosmopolitan ist wohl einer der Cocktail über den schon 1000mal geschrieben wurde. Ich werde das Rad nicht neu erfinden, ich habe hier aber eine leicht abgewandelte Version die wirklich lecker ist.



ZUTATEN PRO GLAS:

3 Eiswürfel

1 cl Cointreau oder ein anderer Orangenlikör

1 cl Zitronenlikör / Limoncello

2 cl Wodka

1 Spritzer Limettensaft

Cranberrysaft (ca. 6 cl)

ZUBEREITUNG:

Ich gebe zuerst die Eiswürfel ins Glas. Dann gieße ich nacheinander den Cointreau, den Limoncello und den Wodka darüber. Einen Spritzer Limettensaft dazugeben und mit Cranberrysaft auffüllen.

Fertig!

HEIDELBEER-MASCARPONE TRIFLE IM GLAS

HEIDELBEER-MASCARPONE TRIFLE IM GLAS

Hier mal wieder eine kleine Variation vom „Alt-Bewährten“. Während ich mein Himbeer Trifle sonst immer wie ein Tiramisu in einer großen, flachen Form zubereitet habe habe ich mich hier zum Mädelsabend für eine Portionsvariante mit Heidelbeeren entschieden. Die ist auch optisch und

geschmacklich super gelungen. Kann ich also nur weiter empfehlen.



Zutaten für 4-5 Gläser:

400g Mascarpone

50 ml Milch

150g Heidelbeeren

1/2 TL gemahlene Vanille

4-5 gehäufte EL Puderzucker

6 Löffelbiscuitkekse

1 Orange, oder 1 EL Orangensaft pro Glas

5 EL Orangenlikör

etwas Minze (hier englische Minze)

Zubereitung:

Ich stelle mir alle Gläser nebeneinander auf und gebe die in Scheiben geschnittenen Löffelbiscuits hinein. Dann presse ich den Saft aus der Orange und mixe ihn mit Orangenlikör. So verteile ich ihn gleichmäßig auf alle Gläser. Jetzt haben wir also 5 Gläser mit betrunkenen Keksen – das ist noch kein Dessert, also geht's weiter.

Ich mixe den Mascarpone mit Puderzucker, Vanille und Milch bis eine gleichmäßige Crème entstanden ist. Dann reibe ich (wenn vorhanden) die Schale von der Orange in die Crème. Abschmecken – wenn alles passt gebe ich jetzt die Hälfte der Heidelbeeren in die Crème. Die rühre ich vorsichtig unter. Die Beeren sollen nicht kaputt gehen. So verteile ich die Crème auf alle Gläser. Dann gebe ich die restlichen Beeren darüber und stelle alle Gläser für knapp 1 Stunde mindestens kalt. Das reicht vollkommen aus, wer die Gläser länger kalt stellen möchte sollte sie aber unbedingt mit Folie abdecken, damit die Crème nicht antrocknet.

Kurz vorm Servieren hole ich die Gläschen aus dem Kühlschrank (ca. 10 Minuten vorher) und dekoriere mit einem Minzblättchen.

Fertig!

