

Themen-Dinner vom 18.3.2017

Rezepte zum Nachkochen

Menü „a la Orange“

Blattsalat mit Orangen

- 150g Feldsalat oder Pflücksalat
- 150g Sauerrahm
- 1 EL Walnussöl
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Msp. Safran
- Zucker, Salz, weißer Pfeffer
- 2 Orangen
- 3 EL Sahne
- 1 EL Orangensaft
- ½ TL Curry
- 1 EL Pinienkerne (geröstet)

Salat putzen und aus den Orangen Filets schneiden.

Für das Dressing Sauerrahm, Sahne, Öl, Säfte, Curry und Safran mischen. Mit Zucker, Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Salat mit Dressing, Orangenfilets und Pinienkernen mischen.

Ente in Orangensoße mit Mais-Crêpes und Zuckerschoten

- 4 Bio Orangen
- 2 Schalotten
- 2 EL dunkler Soßenbinder
- 1 EL Zucker
- 400g Maiskörner
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat, Butterschmalz zum Ausbacken
- 2 Entenbrustfilets
- 200 ml Geflügelfonds
- 30g Butter
- 200g Zuckerschoten
- 4 EL Cornflakes
- 2 EL Mehl

Entenbrustfilets auf der Hautseite kreuzweise einritzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf beiden Seiten scharf in einer Pfanne anbraten. Fleisch in eine Auflaufform legen und im Backofen bei 200°C ca. 20 – 30 min weiterbraten.

Von 2 Orangen Zesten schneiden und dann alle auspressen.

Die Schalotten fein würfeln und im Bratensaft anbraten, mit der Hälfte des Orangensaftes aufkochen und auf 1/3 einkochen lassen. Geflügelfond angießen, zur Hälfte einkochen. Dann Soßenbinder einrühren, einmal aufkochen. 20g Butter zufügen und unter Rühren aufkochen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Karamell den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Mit übrigem Saft ablöschen, Zesten zufügen und auf ¼ einkochen und restliche Butter unterrühren. Das Karamell auf die Entenbrüste verteilen.

Für die Crêpes Maiskörner und Cornflakes grob pürieren, Eier und Mehl untermischen. Mit Salz Pfeffer und Muskat würzen. In Butterschmalz kleine Crêpes ausbacken.

Die Zuckerschoten kurz kochen und danach in Butter schwenken und Salz und Pfeffer würzen.

Orangentörtchen

- 2 unbehandelte Orangen
- 250g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 6 Eier
- 250g gemahlene Mandeln
- Schlagsahne, Beeren zum Garnieren

Orangen waschen, in kochendem Wasser ca. 90 min garen. Backofen auf 190 Grad vorheizen. Orangen halbieren, entkernen und pürieren. Eier, Zucker, Mandeln und Backpulver unterrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben und etwa 40 Min. backen. Nach dem auskühlen Törtchen stechen oder schneiden und garnieren.

Wir wünschen Guten Appetit!