

Gefüllte Entenkeulen

Gemeinsam einkaufen, zusammen kochen und mit der ganzen Familie genießen.

Vorspeise

Saiblingstatar

mit Kartoffelpuffer und Wachtelspiegelei

Hauptgang

Entenkeulen

mit Maronen-Füllung, Zitronengras-Rotkohl und Orangen-Nudeln

Dessert

Geeiste Stollenmousse

mit Blutorange-Kompott

Einkaufsliste

Zutaten für 4 Personen

Saiblingstatar mit Kartoffelpuffer und Wachtelspiegelei

- 200 g Saiblingsfilet (ohne Haut) oder Lachsforellen-Filet (TK)
- 4 Wachteleier
- 50 g saure Sahne (Schmand)
- Butter
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Schnittlauch (frisch)
- Basilikum (frisch)
- 3 Kartoffeln (groß, mehlig)
- 2 Zitronen (unbehandelt)
- Mineralwasser

Entenkeulen mit Maronen-Füllung, Zitronengras-Rotkohl und Orangen-Nudeln

- 4 Entenkeulen
- 100 g Maronen
- 100 g Toastbrot
- 1 Ei
- Milch
- 100 g Bandnudeln
- Geflügelfond
- Speisestärke
- Sesamöl
- Butter
- Salz
- Pfeffer
- Muskat (frisch)
- Kräuter (frisch, gemischt)
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Zitronengras
- 1 Orange (unbehandelt)
- 1 Dose Rotkohl

Geeiste Stollenmousse mit Blutorange-Kompott

- 4 Eier
- 200 ml Schlagsahne
- 120 g Zucker
- Puderzucker
- Vanille-Pudding
- 100 g Zartbitter-Kuvertüre
- Minze (frisch)
- 3 Blutorange
- 200 g Stollen

Liste für Kochutensilien

Bitte stellen Sie sich vor dem Kochen folgendes bereit:

- Für die Vorspeise
- 1 Schüssel für das Tatar
 - 1 Schüssel für die Kartoffelpuffer
 - 1 Pfanne für die Kartoffelpuffer/Eier

- Für den Hauptgang
- 1 Schüssel für die Füllung
 - 1 Topf für die Milch
 - 1 hohe Pfanne für den Rotkohl
 - 1 ofenfeste Pfanne für die Keulen
 - 1 Topf für die Nudeln
 - Alufolie

- Des Weiteren benötigen Sie
- 1–2 Schneidebretter
 - scharfe Messer
 - 1 sauberes Küchentuch
 - 1 Schneebesen
 - 1 elektrischer Handmixer
 - 1 Sparschäler
 - 1 Vierkantreibe

- Für das Dessert
- 1 Auflaufform oder 4 Förmchen
 - 2 Schüsseln für die Eier
 - 1 Schüssel für die Kuvertüre
 - 1 Topf für das Wasserbad
 - 1 Schlagkessel
 - 1 Topf für das Kompott
 - 1 Gasbrenner

Vorspeise

Saiblingstatar mit Kartoffelpuffer und Wachtelspiegelei

Vorbereitung

Für das Tatar den Saibling oder ersatzweise das Lachsforellen-Filet von Haut und Gräten befreien. Die Filets in lange Streifen, anschließend in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Basilikum und Schnittlauch kleinschneiden und mit einem Schluck Mineralwasser unter den Saibling bzw. die Lachsforelle rühren. Das Tatar mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.

Für die Kartoffelpuffer die Kartoffeln schälen und in eine Schüssel reiben. Die geriebenen Kartoffeln mit der Hand kräftig verkneten. Eine beschichtete Pfanne mit Öl aufstellen und mehrere Häufchen der Kartoffelmasse in die Pfanne geben. Die Kartoffelpuffer von beiden Seiten goldgelb braten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Notizen

Vorspeise

Saiblingstatar mit Kartoffelpuffer und Wachtelspiegelei

Zubereitung

Die Wachteleier mit einem scharfen Messer köpfen und vorsichtig in eine Tasse geben. Eine beschichtete Pfanne aufstellen, etwas Butter darin erhitzen und die Wachteleier als Spiegeleier darin braten. Die Kartoffelpuffer mittig auf die Teller legen. Das Tatar noch mit etwas Zitronensaft abschmecken, auf die Puffer geben und die Wachteleier darauf anrichten. Mit einem Klecks vom restlichen Schmand servieren.

Fertig ist die Vorspeise.

Notizen

Hauptgang

Entenkeulen mit Maronen-Füllung, Zitronengras-Rotkohl und Orangen-Nudeln

Vorbereitung

Zu Beginn den Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

Für die Füllung etwas Milch erhitzen. Das Toastbrot in Würfel schneiden, die vorgekochten Maronen kleinschneiden und zusammen mit dem Toast in eine Schüssel geben. Ein Ei und die lauwarme Milch hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Frische Kräuter hacken, unter die Füllung mengen und diese etwas quellen lassen.

Aus den Entenkeulen den Schlussknochen herausschneiden. Dazu mit einem spitzen Messer um den hinteren Knochen herum schneiden und diesen am Gelenk herausbrechen. Ebenso das vordere Stück von der Unterkeule abtrennen. Die Keulen von innen mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Füllung belegen. Die überschüssige Haut um die Füllung schlagen und mit der offenen Seite auf die Alufolie legen. Diese bis zur Keule hin zusammenraffen und in eine ofenfeste Pfanne legen. Bei 160 °C kommen die Keulen nun für ca. eine Stunde in den Ofen.

Für den Rotkohl eine Zwiebel schälen, kleinschneiden und in Öl, sowie in etwas Sesamöl anschwitzen. Das Zitronengras mit dem Messerrücken anschlagen und zusammen mit dem Rotkohl in die Pfanne geben. Mit Geflügelfond auffüllen und leicht köcheln lassen.

Hauptgang

Entenkeulen mit Maronen-Füllung, Zitronengras-Rotkohl und Orangen-Nudeln

Zubereitung

Für die Bandnudeln einen großen Topf mit Salzwasser aufstellen und zum Kochen bringen. Die Nudeln ins kochende Wasser geben und al dente kochen. Anschließend die Nudeln abgießen und in einer Pfanne mit fein geriebener Orangenschale, einem Schluck Orangensaft und einer Butterflocke schwenken.

Das Zitronengras aus dem Rotkohl nehmen, diesen mit Salz und Zucker abschmecken und mit ein wenig Speisestärke abbinden.

Zum Anrichten die Bandnudeln zu einem Nest aufwickeln, zusammen mit dem Rotkohl und je einer Keule auf die Teller geben. Dabei die Entenkeulen vorsichtig von der Alufolie lösen, nur noch mit frischem Kerbel dekorieren und etwas vom Entenfond über die Keulen gießen.

Fertig ist der Hauptgang.

Notizen

Dessert

Geeiste Stollenmousse mit Blutorange-Kompott

Vorbereitung

Für die Stollenmousse wird zuerst die Kuvertüre über dem heißen Wasserbad geschmolzen. In der Zwischenzeit die Schlagsahne mit einer Prise Zucker steif schlagen. Das Eigelb in einen großen Schlagkessel geben und zusammen mit dem Zucker über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen bis sich der Kristallzucker aufgelöst hat. Die geschmolzene Kuvertüre langsam einlaufen lassen und unterrühren. Den Stollen mit einem Messer grob durchhacken, unter die Schokomasse rühren und die geschlagene Sahne unterheben. Die Mousse in vier kleine Förmchen einfüllen und bis zum Anrichten in den Tiefkühlschrank stellen.

Für das Kompott die Blutorange schälen. Dabei die weiße Haut komplett entfernen. Anschließend die Orangen filetieren, das heißt, die Filets mit einem scharfen Messer ausschneiden und den restlichen Saft in einen kleinen Topf pressen.

Diesen mit einem Esslöffel Zucker aufkochen und mit in kaltem Wasser angerührtem Puddingpulver abbinden. Die Filets hinzufügen und auf der Seite kalt werden lassen (nicht mehr aufkochen, sonst werden die Orangen bitter).

Notizen

Dessert

Geeiste Stollenmousse mit Blutorange-Kompott

Zubereitung

Kurz vor dem Anrichten die Mousse aus dem Tiefkühlschrank holen, mit Puderzucker bestreuen und mit Hilfe des Brenners karamellisieren.

Das Kompott zusammen mit der karamellisierten Mousse in der Mitte des Tellers anrichten, mit frischer Minze garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Fertig ist das Dessert.

Empfehlung: Zu dem Menü empfehlen wir einen Rotwein, einen Barolo aus dem Piemont.

Notizen
