

Entenkeulen mit Orangen und Schalotten geschmort

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die vereinfachte Form der französischen Ente à la Orange

Zutaten

- 8 Stück frische Entenkeulen
- 3 Orangen
- 1 Zitrone
- 250 g Schalotten
- 3 kleine Bund Frühlingslauch
- 1/4 l trockener Rotwein
- Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, etwas Beifuss, Thymian,
- 1 Glas brauner Entenfond
- Etwas Grand Marnier oder Cointreau
- Butterschmalz
- Gewürze
- Für den Fleckerln - Teig:
- 300 g Weizenmehl
- 3 ganze Eier
- 30 g flüssige Butter
- Salz, Muskat, etwas kaltes Wasser

Zubereitungsart

Schritt1

Die Entenkeulen:

Schritt2

Putzen, waschen und die Oberkeulen von den Unterkeulen trennen.

Schritt3

Das Fleisch einen Tag vorher in Rotwein, dem Saft und der Schale einer Orange und einer 1/2 Zitrone, den Schalotten, Pfefferkörnern,

Schritt4

1 Lorbeerblatt, Beifuss und etwas Thymian einlegen.

Schritt5

Die gewürzten, leicht gemehlten Entenkeulen in einem Bräter etwas Butterschmalz von allen Seiten anbraten.

Schritt6

(Durch die Mehlen der Entenkeulen erhält man eine leichte Bindung des Schmorfonds)

Schritt7

Mit dem Einlegefond auf gießen und leise 30 - 45 Minuten schmoren lassen. 10 min. vor Ende der Garzeit die Schalotten dazu geben

Schritt8

Der hausgemachter Nudelteig:

Schritt9

.Das Weizenmehl in eine passende Schüssel geben, mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt10

Die Eier dazu geben und mit etwas kaltem Wasser zu einem festen Teig verarbeiten, fdie lüssige Butter hinzu fügen.

Schritt11

Ca. 20 Minuten zugedeckt ruhen lassen und erneut aufarbeiten.

Schritt12

Zu dünnen Platten ausrollen, in 3 cm große Karos / Fleckerln schneiden.

Schritt13

Die Fleckerln in kochendem Salzwasser 6 - 8 min. „al dente“ kochen, abschütten.

Schritt14

Das Gemüse:

Schritt15

Den Frühlingslauch putzen, waschen und schräg halbiert in 3 cm große Stücke schneiden.

Schritt16

In etwas Butter 2 - 3 Minuten anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.

Schritt17

Fleckerln dazu geben und zusammen weitere 2 - 3 Minuten braten.

Schritt18

Die Entenkeulen " ausstechen ", prüfen und warm halten, danach ev. noch in brauner Butter kross nachbraten; die Schalotten darüber geben.

Schritt19

Den Schmorfond reduzieren, mit Grand Marnier und Orangensaft nachschmecken. Mit etwas kalter Butter aufmixen; über die Entenkeulen geben

Schritt20

Anrichtevorschlag:

Schritt21

Gern serviere ich zu diesem Gericht glacierte Orangenscheiben als Garnitur auf den Entenkeulen.

Schritt22

Dazu brenne ich etwas " hellen Caramel " in dem ich etwas Zucker in einer Stielpfanne caramelisiere und mit etwas Orangensaft und Cointreau ablösche.

Schritt23

Reduziere und dann die geschälten, entkernten Orangenscheiben dazu gebe.

Rezeptart: Geflügel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/entenkeulen-mit-orangen-und-schalotten-geschmort/>