

# 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/>