

Pastashop24.de

Gefüllte Ente scharf gewürzt Rotkraut und Taglionini Arancia

Zutaten für 4 Personen:

Eine küchenfertige Ente
4 Äpfel
1 Zwiebel
Innerei von der Ente
200g Entenfond
Gewürzmischung vom Pastashop
Salz

1kg Rotkraut	Für die Sauce:
1 Lorbeerblatt, 3 Nelken	
1 kl. Zimtstange	3 EL Honig
100ml Rotwein	1 Schalotte
1TL Zucker	2 Orangen
250g Tagliolini Arancia	3 EL Balsamico
	150ml Rotwein



Zubereitung:

Backofen auf 190° C vorheizen. Die Ente waschen und trocken tupfen. Salzen. Gewürzmischung mit etwas Öl anrühren und die Ente damit einstreichen. Für die Füllung Äpfel und Zwiebel schälen und würfeln. Leber und Herz klein schneiden und mit der Gewürzmischung würzen. Die Ente damit füllen und zudrücken. Auf ein Backblech mit Rost legen und den Entenfond in die Schale gießen. Die Ente zwischendurch immer wieder mit Fond bestreichen und ca. 80-90 Minuten backen.

Rotkraut putzen und kleinschneiden. Öl in den Topf geben und Rotkraut darin anschwitzen. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Lorbeerblatt, Nelken und Zimtstange dazugeben und mit Rotwein ablöschen. ca. 30 Minuten köcheln lassen. Gewürzzutaten vor dem Servieren herausnehmen.

Honig in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Schalotten klein schneiden, dazugeben und goldbraun anschwitzen. Orange auspressen und zusammen mit Balsamico und Rotwein ablöschen und 2/3 einkochen lassen,

Bevor die Ente fertig ist, mit Honigfond bestreichen und knusprig braun fertigbacken. Tagliolini nach Packungsanweisung al dente kochen, abgießen und mit der Ente, dem Rotkraut und der restlichen Honigsauce servieren.

Besuchen Sie uns:

Der kleine Pastashop • Turmstraße 13 • 71088 Holzgerlingen • info@pastashop24.de

Unsere Öffnungszeiten:

Donnerstag • Freitag • Samstag 9:30 - 12:30

Dienstag • Donnerstag • Freitag 15:00 - 19:00 Uhr