

Pellkartoffeln Rezepte

Pellkartoffeln Mit Entenbrust Mit Lauchgemüse

Anzahl: 4 Portionen - Stichworte: Geflügelgerichte, Ente, Kartoffeln, Gemüse

2	Ausgelöste Entenbrüste	1	kleine Zwiebel
4	Orangen	4	Stangen Lauch
1	Essl. Zitronensaft		-dünne
3	Essl. Orangenlikör	2	Essl. Butter
	Salz	350 ml	Hühnerbrühe
	Pfeffer		-Instant
	-a.d. Mühle	50 ml	Weißwein
12 kleine	Kartoffeln	2	Essl. Orangenmarmelade

1. Fleisch kalt waschen, trockentupfen. 2 Stunden in eine Marinade aus dem Saft aus 2 Orangen, dem Zitronensaft, 1 Esslöffel Likör, Salz und Pfeffer legen.
2. Die Kartoffeln als Pellkartoffeln in Salzwasser etwa 20 Minuten weich kochen und pellen.
3. Den Elektro-Ofen auf 200 Grad C vorheizen.
4. Entenbrüste aus der Marinade nehmen, abtupfen. Mit der Haut nach unten in einem Bräter anbraten. Zwiebel abziehen, fein würfeln, in den Bräter geben. Das Fleisch mit der Zwiebel im Ofen auf zweiter Schiene von oben etwa 15 Minuten garen.
5. Den Lauch putzen, die dunklen Blätter abschneiden. Lauch in schräge, etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. 1 Teelöffel Butter in einem Topf erhitzen, Lauch andünsten, salzen, pfeffern. 150 ml Brühe und Wein zugießen, Gemüse darin bissfest garen.
6. Übrige Orangen schälen, in Scheiben schneiden, diese halbieren oder vierteln. Zum Lauch geben. Marmelade unter das Gemüse rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Orangen unterheben.
7. Entenbrüste herausnehmen, in Folie wickeln, Warm halten. 200 ml Brühe und 2 Esslöffel Orangenlikör in den Bräter gießen, etwas einköcheln lassen und durch ein feines Sieb gießen, Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Die Kartoffeln in der übrigen heißen Butter schwenken. Die Entenbrust in schräge Scheiben schneiden und mit Lauch-Orangen-Gemüse, Kartoffeln und Sauce servieren.