

Entenbrust „Sous Vide“ auf Cassiskraut,
mit Schupfnudeln und Rotwein-Orangenjus
10 Pers.

Entenbrust

12 Babarie-Entenbrüste ,Salz, 1/2 TL Orangenpfeffer, Pfeffer, 2 EL Kaffeeöl,
1Prise Vanille, Rapsöl oder Butterschmalz zum Anbraten

1. Entenbrüste von Sehnen befreien und auf der Hautseite über Kreuz einschneiden
2. Mit Salz , Orangenpfeffer, Pfeffer , Kaffeeöl und Vanille würzen
3. Entenbrüste vaccumieren und bei 55 °C 1,5 Std im Wasserbad garen
4. Entenbrüste aus dem Vaccumbeutel nehmen und abtropfen
5. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Enten bei mittlerer Hitze auf der Hautseite kross anbraten.
6. Kurz in der Pfanne wenden und beiseite stellen

Cassiskraut

150 g Zucker, 200 ml Weiß-oder Rotweinessig, 150 ml Rotwein, 150 ml roter Portwein,

150 ml Creme de Cassis, 1 Gewürzsäckchen (2 Lorbeerblätter, 4 Nelken,4 Wacholderbeeren) ½ Orange, 1 Kg Rotkraut , 2 Zwiebeln, 2 Äpfel, 100 g Gänseschmalz, Salz, Pfeffer

1. Rotkohl vierteln, Strunk und äußere Blätter entfernen
2. Auf der Brotmaschine in sehr feine Streifen schneiden
3. Zucker in einem Topf schmelzen, mit Rotwein, Portwein, Cassis und Essig ablöschen
4. Rotkohl mit Salz und Pfeffer würzen und zirka 30 min köcheln lassen
5. Zwiebeln schälen und in sehr feine Streifen schneiden,
6. Äpfel schälen und in feine Blättchen schneiden
7. Gänseschmalz in einen Topf geben und, Äpfel und Zwiebeln dazu geben und bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel zu Kompott verkochen (ca. 15 min)
8. Apfel-Zwiebel-Kompott unter den Rotkohl heben und kurz mitkochen lassen
9. Rotkohl mit Salz, Pfeffer, Essig und Cassis nachschmecken

Spätzle

1 Mehl, 16 Eier, 1 Tasse Wasser, 1 Tasse Öl, 2 TL Salz

1. Eier aufschlagen, in eine Schüssel geben und salzen.
2. Mehl in eine Schüssel geben, und mit den Eiern, Wasser und Öl zu einem glatten Teig verschlagen
3. Einen Topf mit 4 l Wasser zum Kochen bringen und einen Esslöffel Salz hinzufügen
4. Eine Kelle des Teiges auf ein Holzbrett(Spätzlebrett) streichen und kurz ins Wasser tauchen
5. Nun mit der Stabpalette den Teig in das kochende Wasser schaben
6. Spätzle in das kochende Wasser geben, Hitze reduzieren und solange ziehen lassen bis sie an die Wasseroberfläche steigen.
7. Abschöpfen, und in kaltem Wasser abschrecken
8. Kurz vor dem Servieren etwas Butterschmalz in eine Pfanne geben und die Spätzle darin goldgelb anbraten
9. Mit Salz und Muskat nachwürzen.

Rotwein-Orangen-Jus

400 g Zwiebeln, 100 g Karotten, 200 g Sellerie, 100 ml Pflanzenöl, 60 g

Tomatenmark,

1/2 Flasche kräftiger Rotwein, 1/2 l Orangensaft, 1200 ml kräftiger Geflügel-oder Entenfond,

100 ml roter Portwein ,1 Orange, 2 Lorbeerblätter, 3 Wacholderbeeren, 3 E

Cumberlandsauce, 2 EL Speisestärke, Salz

1. Zwiebel, Möhre und Sellerie in walnussgroße Stücke schneiden
2. In einen Topf geben und bei starker Hitze mit etwas Öl anbraten und rösten!
3. Tomatenmark hinzu fügen und 2-3 Minuten mit rösten! Ständig rühren!
4. Mit 250 ml Rotwein ablöschen und einkochen
5. Den Vorgang noch einmal wiederholen
6. Lorbeer und Wacholder hinzufügen
7. Dann den Geflügelfond und den Orangensaft aufgießen und das Ganze bei mittlerer Hitze(leicht kochend) auf 300 ml reduzieren (ca. 45 min.).
8. Nun die Schale von einer Orange abreiben und dazu geben
9. Jetzt die Sauce herunter nehmen und durch ein feines Sieb passieren
10. 100 ml Portwein in einen Topf geben und komplett einkochen, jedoch nicht karamellisieren lassen
11. Mit der Geflügelsauce auffüllen, aufkochen
12. 2 EL Speisestärke mit 50 ml Rotwein anrühren und die Sauce damit leicht abbinden
13. Mit Cumberlandsauce abschmecken.