

Nº 50

REZEPTE DER WOCHE

Herausgeber: märkische kiste, 12/2018



Gefüllte Ente mit Orangensoße



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN 1 Ente ca. 2- 2,5 kg, 2 Orangen, 2-3 Äpfel, 3 Möhren, 1 Stück Sellerie, 2 Zwiebeln, 1 Lauchstange, ca. ½ l Bier, ca. ¼ l Rotwein, 3 El Orangenlikör, Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG Die Ente innen und außen gut waschen, trocken tupfen und anschließend mit Salz und Pfeffer einreiben.

Die Äpfel waschen, in Viertel schneiden, entkernen und die Ente damit füllen. Wer mag kann Thymian oder Beifuß beigeben.

Das Wurzelgemüse, die Zwiebeln und den Lauch putzen, waschen und grob zerkleinern.

Die Ente mit der Brust nach unten in eine Fettpfanne setzen, das Gemüse dazu legen und mit ca. ¼ l heißem Wasser angießen. Die Ente bei 175° C Umluft ca.

45 Minuten braten. Anschließend wenden und je nach Gewicht der Ente weitere 1,5 -2 Std braten. (Man sagt pro kg Fleisch 1 Stunde braten.) Dabei immer wieder Bier und Wasser angießen. Statt Bier können Sie auch Rotwein nehmen.

Für eine knusprige Haut die Ente mit Salzwasser begießen/bepinseln und wenn möglich zum Schluss im Backofengrill knusprig werden lassen. In der Zwischenzeit die Orangen filetieren und den Saft auffangen. Die Ente teilen und warm stellen.

Für die Soße die Flüssigkeit aus der Fettpfanne in einen Topf gießen und das Gemüse durch ein Sieb in die Soße rühren. Rotwein, Orangenlikör, Orangensaft und etwas Zucker (alternativ Quittengelee) zu der Sauce geben und alles gut einkochen lassen. Die Sauce gut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Orangenfilets hinein legen und erwärmen.

Die Ente mit Knödeln und Rosenkohl servieren.

Dazu passt ein La Croix Simon Bordeaux Rouge (**Artikelnummer 12558**)

In der Woche zwischen Weihnachten und Silvester liefern wir nicht aus!



In der ersten Januarwoche entfallen die Montagslieferungen. Alle anderen Kunden beliefern wir einen Tag später als gewohnt, also von Di - Sa statt von Mo - Fr

Gelbe Bete aus dem Ofen



ZUTATEN 2 Stück gelbe Bete, 2 EL Olivenöl, 1 EL Honig, 1 große Knoblauchzehen, 1/2 TL Kreuzkümmel, Salz, frische Pfefferminze, einige Thymianzweige, 50 g Ziegen-Weichkäse, 1 Chilischote, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG Gelbe Bete waschen, schälen und in 1cm dicke Scheiben schneiden. Den Knoblauch hacken und in einer Schüssel mit Öl, Honig, Salz und Pfeffer vermischen. Die Gelbe Bete-Scheiben darin marinieren. Backofen auf 180° C vorheizen. Gelbe Bete-Scheiben auf einem Backblech mit Backpapier auslegen, mit Kreuzkümmel und Thymian bestreuen. Ca. 40 Minuten im Ofen rösten bis die Scheiben weich und an den Rändern braun werden.

Derweil die Chilischote in feine Ringe schneiden und den Käse zerbröseln. Das Gemüse aus dem Ofen holen und sofort mit Käse und Chili bestreuen.

Gefüllte Mandel-Nussplätzchen



ZUTATEN 150 g Mehl, 150 g Haselnüsse-Mandeln gemahlen (gemischt), 150 g Rohrohrzucker, 1 TL gestr. Backpulver, 1 TL Zimt, 1 Prise Salz, 1 Ei, 100 g Butter, 150 g Kuvertüre, 1 Glas Aprikosenmarmelade

ZUBEREITUNG Mehl, Backpulver, Nüsse, Zimt, Salz, kalte Butter und das Ei in eine Schüssel geben und schnell zu einem Mürbeteig verarbeiten. Den Teig mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Den Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dünn ausrollen und die Plätzchen mit verschiedenen Formen ausstechen. Gleich auf ein Backblech mit Backpapier legen. Bei ca. 180° C, im vorgeheizten Backofen, ca. 6 - 10 Minuten backen. Nicht zu dunkel.

In der Zwischenzeit die Marmelade aufkochen und durch ein Sieb streichen. Die ausgekühlten Plätzchen mit der heißen Marmelade satt bestreichen und beide Hälften zusammenkleben.

Die Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen und die Doppelkekse einmal mit dem Rand durchrollen - nicht zu weit eintauchen. Das Plätzchen mit dem Schokorand jetzt noch in die restlichen gemahlene Nüsse tauchen und die Oberseite der Plätzchen individuell gestalten.

Die Plätzchen in einer Dose aufbewahren.

maerkischekiste.de

