

**Otto Koch**  
**„Kleine“ Entchen à l'Orange**

**Donnerstag, 21. Dezember 2017**  
**Für 4 Personen**

**Dauer: 1 Stunde**  
**Schwierigkeitsgrad: mittel**  
**Gourmet-Küche**

**Zutaten:**

**Für die Ente:**

4	Entenkeulen (gegebenenfalls mit unterem Bein Knochen)
100 g	Entenleberpastete
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
etwas	Butterschmalz zum Anbraten
4	grüne Lauchblätter
1	Bio-Orange

**Für die Sauce:**

250 ml	kräftiger, trockener Rotwein
100 ml	Orangensaft
250 ml	brauner Geflügelfond (Glas)
1 Spritzer	Orangenlikör
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
3 EL	Butter

**Zubereitung:**

1. Aus den Entenkeulen vorsichtig die Knochen auslösen (nach Belieben die unteren Knochen sauber putzen und zu Schluss mit den gefüllten Entenkeulen braten).
2. Die Keulen kalt abbrausen, trocken tupfen und mit der ausgelösten Seite nach oben auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Geflügelleberpastete darauf verteilen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Fleisch dann wieder zu Keulen zusammenfügen bzw. rollen. Keulenröllchen einzeln in hitzebeständige, lebensmittelechte Folie wickeln, sodass sie eine typische Keulenform behalten. Folienenden fest zusammendrehen.
4. Keulenpäckchen in einem Dampfgarer ca. 45 Minuten dämpfen. Alternativ die Päckchen in einen Dämpfeinsatz legen. Etwas Wasser in einem passenden Topf erhitzen. Den Einsatz aufsetzen, mit einem Deckel verschließen. Das Fleisch im heißen Wasserdampf ca. 45 Minuten garen. Zwischendurch evtl. kochendes Wasser nachgießen.
5. Die gegarten Keulen aus der Folie nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Keulen darin rundherum goldbraun und schön kross braten. Nach Belieben ausgelöste untere Keulenknochen mitbraten.
7. Inzwischen für die Sauce Rotwein, Orangensaft und Geflügelfond auf etwa 300 ml einkochen.
8. Die Reduktion mit Orangenlikör, Salz und Pfeffer abschmecken. Butter stückchenweise untermixen.
9. Lauch waschen, kurz in Salzwasser blanchieren, trocken tupfen und daraus nach Belieben Entenschwänzchen schneiden.
10. Die gebratenen Entenrollen an beiden Enden mit einem scharfen Messer leicht aufschneiden. An einer Seite die Knochen so einstecken, dass sie eine Art Entenkopf darstellen. An der anderen Seite die vorbereiteten Lauchblätter als Entenschwanz einstecken.

11. Orange heiß waschen, trocken reiben und in feine Scheiben schneiden. „Entchen“ mit je zwei Orangenscheiben belegt anrichten. Nach Belieben mit einem Ring aus Kartoffelpüree umspritzen. Die Sauce dazu reichen.

Pro Portion: 725 kcal / 3037 kJ  
2 g Kohlenhydrate, 49 g Eiweiß, 54 g Fett