

Barbarieenten Brust mit Orangensauce auf geschmortem Möhren-Spitzkohl-Gemüse

Zutaten (für 2 Personen)

2 Stück Barbarieenten-Brust
 1 Bio-Orange
 2 TL Honig
 2 EL Öl
 Salz
 Pfeffer
 300 g Möhren
 ½ Spitzkohl
 Thymian
 Rosmarin
 1 Lorbeerblatt
 2 Wachholderbeeren
 1 Sternanis
 1 EL Aprikosenkonfitüre
 200 ml Geflügelfond
 1 EL Speisestärke

Ente à l'orange ist ein klassisches Gericht der französisch-provenzalischen Küche. Viel zu oft bekommt man im Restaurant eine durchgegarnte und daher trockene Ente mit quietsch-süßer Sauce serviert. Auf unserer kulinarischen Reise verwenden wir dagegen Barbarieentenbrüste, die wir rosa garen und auf einer fein-würzigen Orangensauce servieren. Ein geschmortes Möhren-Spitzkohl-Gemüse rundet das Gericht ab.

Als Vorspeise servieren wir ein Cremesüppchen vom Räucherlachs das uns in der kalten Jahreszeit von innen wärmt.

Rezept

Das Rezept erhalten Sie in unserem Onlinekochkurs.

Kochen Sie gemeinsam mit Teilnehmer*innen aus ganz Deutschland und kommen Sie mit auf eine virtuelle kulinarische Reise. Denn hier heißt es:

Zusammen isst man weniger allein.

Eine Anmeldung gilt für einen Haushalt.

Ihr Reiseleiter an diesem Abend ist Fabian Heinert aus der vhs Leipzig

Freitag, 22.11.2024; 18 bis ca. 19:30 Uhr (2 UE)

Technik-Check und Kennenlernen ab 17:30 Uhr

Kosten: 15 EUR

Benötigte Utensilien:

2 Pfannen
 Küchenmesser
 Schneidebrett
 Kleine Schüsseln
 Esslöffel
 Gemüseschäler
 Teller
 Kochlöffel
 Zitruspresse
 Zestenreißer oder Küchenreibe
 Gabel
 Tasse
 Schneebeesen

Cremesüppchen vom Räucherlachs mit Meerrettich verfeinert

Zutaten (für 2 Personen)

1 Zwiebel
1 EL Butter
100 g Kartoffeln (mehlig kochend)
100 g Knollensellerie
400 ml Fischfond
150 g Räucherlachs
100 ml Sahne
½ Zitrone
Salz
Pfeffer
Dill für die Dekoration
1 TL Sahne-Meerrettich
2 Zahnstocher

Benötigte Utensilien:

Kleine Schüsseln,
Esslöffel,
Küchenmesser,
Schneidebrett,
Gemüseschäler,
Teller,
Kleiner Kochtopf mit Deckel,
Kochlöffel,
Pürierstab,
Zitruspresse

Ente à l'orange ist ein klassisches Gericht der französisch-provenzalischen Küche. Viel zu oft bekommt man im Restaurant eine durchgegarte und daher trockene Ente mit quietsch-süßer Sauce serviert. Auf unserer kulinarischen Reise verwenden wir dagegen Barbarieentenbrüste, die wir rosa garen und auf einer fein-würzigen Orangensauce servieren. Ein geschmortes Möhren-Spitzkohl-Gemüse rundet das Gericht ab.

Als Vorspeise servieren wir ein Cremesüppchen vom Räucherlachs das uns in der kalten Jahreszeit von innen wärmt.

Rezept

Das Rezept erhalten Sie in unserem Onlinekochkurs.

Kochen Sie gemeinsam mit Teilnehmer*innen aus ganz Deutschland und kommen Sie mit auf eine virtuelle kulinarische Reise. Denn hier heißt es:

Zusammen isst man weniger allein.

Eine Anmeldung gilt für einen Haushalt.

Ihr Reiseleiter an diesem Abend ist Fabian Heinert aus der vhs Leipzig

Freitag, 22.11.2024; 18 bis ca. 19:30 Uhr (2 UE)

Technik-Check und Kennenlernen ab 17:30 Uhr

Kosten: 15 EUR