

MARLEY SPOON



Ente à l'orange mit Spargel, Süßkartoffelpüree und Gremolata

 40-50Min.  4 Portionen

Es macht doch nichts mehr Spaß als einen schönen Abend mit Freunden zu verbringen. Noch besonderer wird es, wenn ihr selbst ein Zwei-Gang-Menü für eure Gäste zaubert! Wir haben einen fantastischen Auftakt des Menüs kreiert: Saftig gebratenes Entenfilet mit Orangensauce, serviert mit cremigem Süßkartoffelpüree und gebratenem Gremolata-Spargel. Mit diesem Festmahl wird deine Küche ruck-zuck zum feinen Restaurant!

Was du von uns bekommst

- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Packungen Butter ⁷
- 1 Packung gemahlene Muskatnuss
- 2 Orangen
- 1 Packung grüner Spargel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- Frische Petersilie
- 1 Packung Honig
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Entenfilet
- Süßkartoffel

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- großer Kochtopf mit Deckel
- Kartoffelstampfer
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- Sieb
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 1080.0kcal, Fett 59.4g, Eiweiß 42.2g, Kohlenhydrate 84.5g



1. Kartoffeln kochen

Den Ofen auf 190°C Ober-/Unterhitze (Gas 2-3, Umluft bei 170°C) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Süßkartoffel** und **Kartoffeln** schälen und in grobe Stücke schneiden. Sobald das Wasser kocht, beide ca. 20-25Min. zugedeckt kochen lassen.



4. Ente braten

Die **Haut der Ente** über Kreuz einritzen und ohne Öl auf der Hautseite in einer mittelgroßen Pfanne ca. 6-7Min. auf niedrig-mittlerer Hitze anbraten, dann wenden und weitere ca. 1-2Min. braten. Die **Ente** mit der **Haut nach oben** in eine Auflaufform geben und im Ofen auf der 2. Schiene von unten ca. 5-8Min. fertig garen. Die Pfanne auswischen und aufheben.



2. Sauce ansetzen

Inzwischen die **Schale einer Orange** abreiben, **beide** entsaften und mit 1-2EL Essig, 150ml Wasser und **Brühwürfel** in einem kleinen Topf einmal aufkochen. Den **Honig** hinzugeben und ca. 18-20Min. bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die **Butter** unterrühren und nochmals erwärmen, mit **Orangenabrieb** abschmecken.



5. Spargel braten

Den **Spargel** ggf. vom holzigen Ende befreien und in der Pfanne in 1-2EL Olivenöl ca. 5-6Min. scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. **Tipp:** Größere Spargelstangen ggfs. nochmal längs halbieren.



3. Gremolata mischen

Inzwischen die **Schale der Zitrone** abreiben und entsaften. Die **Petersilie samt Stängel** fein hacken. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben, mit **Zitronenabrieb** und 2-3EL Olivenöl verrühren. Mit Salz und **2-3TL Zitronensaft** abschmecken.



6. Kartoffeln stampfen

Sobald die **Kartoffeln** fertig sind, durch ein Sieb abgießen und bei sehr niedriger Hitze im offenen Topf ausdämpfen lassen. Die **Kartoffeln** mit Salz, Pfeffer und **Crème fraîche** zu einem feinen **Püree** stampfen. Vorsichtig und **je nach Geschmack** mit **Muskatnuss** abschmecken. Das **Püree** zusammen mit der **Ente**, der **Orangesauce**, **Spargel** und **Gremolata** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**