

REZEPTE aus der Adlershofer Kochwerkstatt

Gans viel Ente!

VORSPEISE: Kürbiscremesuppe mit gebackener Entenpraline und grünem Kräuteröl

Suppe: Erdnussöl erhitzen, Butter zugeben und die Zwiebeln (gewürfelt), Karotten (gewürfelt), Ingwer und den Kürbis (gewürfelt) darin leicht andünsten. Mit der Brühe auffüllen und ca. 15 Min. kochen lassen, bis alles gar ist. Das Gemüse pürieren, mit Sahne aufgießen. Wenn nötig, mit Saucenbinder leicht abziehen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und abschmecken. Den Koriander zupfen, in feine Streifen schneiden und zum Schluss über die Suppe geben.

Entenpralinen: Das Entenfleisch zupfen und in eine Schüssel geben. Koriander in feine Streifen schneiden und zu dem Entenfleisch geben. Die getrockneten Äpfel würfeln und mit den 2 Eigelben, dem Semmelmehl zur Ente geben. Je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kleine Kugeln zu je 30 gr. formen und in Ei und danach mit Semmelmehl panieren. Das Pflanzenöl erhitzen und die Entenkugeln darin goldgelb backen. Auf einen Küchenkrepp legen und warm stellen.

Grünes Kräuteröl: Alle Kräuter zupfen, evtl. waschen und alles zusammen mit dem Olivenöl in einem Mixer pürieren. Mit Salz abschmecken und kühl lagern.

Anrichten: Die heiße Kürbissuppe in einen Teller gießen, gebackene Entenpraline in die Mitte legen und das Kräuteröl außen herum geben. Zum Schluss die Koriandersteifen in die Suppe geben.

..... 8 Personen

3|1

Suppe:	Entenpralinen:	Grünes Kräuteröl:
5 EL Erdnussöl	300 gr. geschmortes Entenfleisch,	frische Kräuter
30 gr. Butter	Brust oder Keule	(Petersilie,
1 Kg Hokkaido Kürbis	2 Eigelb	Kerbel,
400 gr. Karotten	1 Vollei	Basilikum,
1 Gemüsezwiebel	Semmelmehl	Rucola)
1,5 Ltr. Gemüsebrühe	70 gr. getrocknete Äpfel	Rapskernöl
Saucenbinder, hell	frischer Koriander	Salz
700 ml. Sahne	Salz, Pfeffer	
Salz, Pfeffer, Muskat	Pflanzenöl	
frischer Koriander	zum backen	
frischer Ingwer		

REZEPTE aus der Adlershofer Kochwerkstatt

Gans viel Ente!

HAUPTGANG: Kartoffelpizza mit gezupfter Gans, Rotkraut und Birnen

- Die Eier mit 750 ml. Wasser verrühren und den Packungsinhalt des Knödelteiges einrühren.
- 15 Min. quellen lassen.
- In der Zwischenzeit wird die geschmorte Gans in kleine Stückchen gezupft und bei Seite gestellt. Den Rotkohl in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen.
- Danach in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Himbeeressig und etwas Beifuß abschmecken.
- Die Birnen mit der Schale in feine Spalten schneiden.

- Nach dem Quellen des Teiges wird das Mehl untergerührt.
- Teig auf ein gefettetes Backblech geben und mit bemehlten Händen flach drücken.
- Jetzt kann man den Teig nach Lust und Laune mit der Gans, dem Rotkohl und den Birnen belegen.

- Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft ca. 30 Min. backen.

..... 8 Personen

3|2

2 Eier	3 Stück	frische Birnen
1 Packung Kartoffel-Knödelteig		Salz
„halb und halb“		Pfeffer
5 EL Mehl		Zucker
ca. 800 gr. geschmortes Gänsefleisch von Brust oder Keule		Beifuß
1 Glas Rotkohl aus dem Glas		Himbeeressig