

DAS FEINE MIT FLEISCH

Entenleber auf
Feldsalat mit
Orangen-Dressing

Zutaten:

400 g Entenleber
400 g Feldsalat
Butterschmalz
Für die Vinaigrette:
3 EL Olivenöl
3 EL Balsamicocreme
2 EL Sojasauce
1 Orange, Saft
1 Granatapfel
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Geflügelleber putzen und in etwas Butterschmalz scharf rosa braten.

Für die Vinaigrette die Zutaten miteinander aufschlagen.

Feldsalat auf den Tellern anrichten. Granatapfelkerne darauf verteilen. Leber darauf setzen und alles mit der Vinaigrette beträufeln.

Dazu passt geröstetes Baguette.

Knusprige Puten-
rouladen mit Nuss-
füllung

Zutaten:

4 dünne Putenschnitzel
5 EL Basilikumpesto
4 EL geriebene Nüsse
200 g Bacon
1 Bund Suppengemüse
125 ml trockener Weißwein
200 g Schlagsahne
2 Orangen, Saft
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Backofen vorheizen (E-Herd: 180 °C). Putenschnitzel mit Folie etwas breiter klopfen. Pesto mit Nüssen verrühren, auf dem Fleisch verstreichen und Rouladen rollen.

Für den Speckmantel Baconscheiben auslegen und die Rouladen mit der Nahtseite nach unten daraufsetzen. Die Rouladen mit dem Speck einrollen und mit Zahnstochern fixieren. Gemüse putzen und in grobe Stücke schneiden. In eine Auflaufform geben und die Rouladen daraufsetzen. Weißwein und 150 ml Wasser angießen.

Im Ofen ca. 1 Stunde garen. Rouladen herausnehmen, warm halten. Gemüse und Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Topf geben. Sahne und Orangensaft angießen. Aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Braten servieren.

Dazu passen Rosmarinkartoffeln und grünes Gemüse.

Zimtcreme mit
Bratapfel-Crumble

Zutaten:

Streusel:
80 g weiche Butter
125 g Mehl
40 g Zucker und etwas Zimt
1 Pck. Bourbonvanillezucker
Bratapfel-Kompott:
3 Äpfel, geschält, gewürfelt
1 Zitrone, Saft
1 Zimtstange
1 Sternanis
100 ml Orangensaft
Zimtcreme:
250 g Quark (20 %)
200 ml Sahne
3-4 EL Honig
1 TL Zimt
1 Pck. Bourbonvanillezucker

Zubereitung:

Backofen auf 175 °C vorheizen.
Für die Streusel alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Fingern kleine Streusel kneten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und für ca. 15 Minuten golden ausbacken.

Für das Kompott die Zutaten in eine Auflaufform geben, 20 Minuten im Ofen backen dabei gelegentlich umrühren.

Für die Zimtcreme die Sahne steif schlagen, die restlichen Zutaten verrühren, die Sahne unterheben und kalt stellen.

Zum Anrichten die drei Komponenten in Gläsern schichten.