

| Enten Box |

Oldenburger Freilandente

Maronen | Enten Jus | Selleriepüree | Bratapfelkompott
Quittenrotkohl | Brioche Serviettenknödel

Für alle Liebhaber unserer Oldenburger Ente haben wir auf den
23. Dezember 2021 eine Gourmet Koch Box zusammengestellt.

Eine ganze Oldenburger Freilandente (gefüllt und zu 70% vorgegart)

2 Portionen Quittenrotkohl (fertiggekocht)

2 Portionen Bratapfelkompott

2 Portionen Brioche Serviettenknödel

2 Portionen Sellerie Püree

2 Portionen glasierte Maronen

2 Portionen Enten Sauce

zur fertigen Zubereitung im heimischen Ofen (ca. 1 Stunde)

Anleitung und Koch-Tipps inklusive.

Die Enten Box kann gekühlt ohne Qualitätsverlust auch
ein bis zwei Tage später zubereitet werden.

Zubereitung und Tipps

Wir für Sie:

Die Oldenburger Freilandente haben wir für Sie ausgenommen, gewürzt und mit einer Füllung aus Orangen, Äpfeln, Staudensellerie, Karotten, Lauch und Beifuß versehen. Danach wurde die Ente für drei Stunden bei 85 Grad vorgegart.

Die Sauce haben wir aus den Entenflügeln, Gemüse, Entenfond und Rotwein fertiggekocht und für Sie Zuhause zum Erwärmen eingeglast.

Die Maronen wurden von uns geschält und in einem Karamell-Orangensud mit etwas Lebkuchengewürz glaciert. Das Selleriepüree wurde mit Sahne und Butter gekocht, fein gemixt und im Anschluss püriert.

Es ist für Sie vakuumiert zum Erwärmen.

Den Rotkohl haben wir mariniert und mit Entenfond und -schmalz, Lebkuchengewürz und Quitte angesetzt. Danach fix und fertig im Weckglas eingeweckt.

Den Briocheknödel haben wir für Sie fertig gegart. Für das Bratapfelkompott haben wir Boskop Äpfel im Ofen gegart und mit Trockenfrüchten, Walnussöl und Zucker abgeschmeckt.



Familie
Oettinger

| Enten Box |

Oldenburger Freilandente

Maronen | Enten Jus | Selleriepüree | Bratapfelkompott
Quittenrotkohl | Brioche Serviettenknödel



Familie
Oettinger

Um die Enten Box zuzubereiten bzw. fertigzustellen benötigen Sie:

- 1 Backofen mit Umluftfunktion
- 1 Topf für Rotkohl
- 3 kleine Töpfe für die Maronen, Selleriepüree und die Sauce
- 1 beschichtete Pfanne zum Anbraten der Knödelscheiben
- 1 Brett und Tranchiermesser für die Ente
- 1 Backpinsel aus Silikon
- 1 TL Honig
- 1 Backblech oder Bräter

1. Bitte vergewissern Sie sich, dass der Inhalt Ihrer Enten Box vollständig ist und stellen alle Zutaten bis zur Fertigstellung kalt. Die Box beinhaltet 1 Ente / 1 Glas Sauce / 1 Glas Rotkohl / 1 Glas Bratapfelkompott / 1 Pappschachtel Maronen / 1 Vakuumbbeutel Selleriepüree / Briocheknödel
2. Heizen Sie Ihren Backofen auf 190 Grad Umluft vor und schieben Sie die Ente. Unserer Erfahrung nach liegt die Ofenzeit bei ca. 50 Minuten. Bitte prüfen Sie die Ente aber alle 20 Minuten.
3. Füllen Sie die Sauce in einen geeigneten Topf und kochen Sie diese einmal auf. Nehmen Sie dann einen Esslöffel Sauce und verrühren Sie diesen mit einem Teelöffel Honig in einer Tasse. Den Honiglack benötigen Sie um die Ente am Ende der Ofenzeit damit einzupinseln. Falls Ihr Backofen eine Grillfunktion hat, kann die Ente mit dem Lack gekrosst werden bis die Bräunung nach Ihren Wünschen ist. Ohne Grillfunktion geht dieser Effekt auch bei fünf Minuten Umluft bei 200 Grad.
4. Die Knödelscheiben braten Sie bitte von beiden Seiten an und geben diese dann für 5 Minuten kurz vor dem Anrichten zu der Ente in den Ofen.
5. Den Rotkohl erwärmen Sie im besten Fall indirekt im Wasserbad etwas vor. Hierfür wählen Sie einen ausreichend großen Topf für das Glas. Nehmen Sie den Deckel vom Rotkohl, stellen Sie das Glas in den Topf und füllen das heiße Wasser vorsichtig in den Topf bis ca. 2 cm unter die Glaskante. Nach ca. 30 Minuten das Wasser ausschütten und den warmen Rotkohl direkt im Topf ohne Glas heiß machen.
6. Die Maronen füllen Sie auch in einen Topf und glasieren sie leicht. Eventuell 1 EL Wasser hinzugeben, sodass es dann einköchelt und den Zucker auflöst. Das Selleriepüree können Sie wie den Rotkohl im Wasserbad warm machen. Bitte den Vakuumbbeutel hierfür nicht öffnen. Der Beutel ist bis 80 Grad temperaturstabil.

| Enten Box |

Oldenburger Freilandente

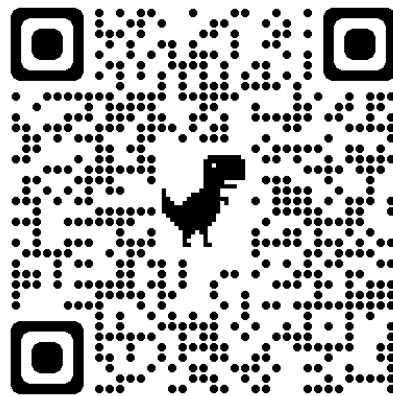
Maronen | Enten Jus | Selleriepüree | Bratapfelkompott
Quittenrotkohl | Brioche Serviettenknödel



7. *Das Bratapfelkompott muss nicht heiß gemacht werden, sollte aber zimmerwarm sein, um die Aromatik besser zu schmecken. Bitte probieren Sie alle Zutaten vor dem Anrichten. Sollte die Sauce oder der Rotkohl durch Einkochen zu kräftig oder zu stark gebunden sein, geben Sie etwas Wasser hinzu.*

Unsere Ente ist ein Gericht, das man klassisch in Schüsseln oder Platten auf den Tisch stellt und jeder nimmt sich etwas. Sie tranchieren die Ente mit den Keulen beginnend und lösen dann die Brust von der Karkasse.

Vertrauen Sie bei der Zubereitung Ihrer Enten Box und auf Ihre Sinne.
Schmecken, riechen und sehen Sie.
Zu guter Letzt verlassen Sie sich auf Ihr Bauchgefühl.



Link zum Video...

**Vielen Dank, dass Sie uns unterstützen.
Ihr Michael + Martin mit dem gesamten Team Oettinger**

Familie Oettinger