

# | Enten Box |

## Oldenburger Freilandente

Maronen | Bratapfelkompott  
Quittenrotkohl | Brioche Serviettenknödel

Für alle Liebhaber unserer Oldenburger Ente haben wir  
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 glasierte Maronen*

*2 Portionen Enten Sauce*

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

*Anleitung und Koch-Tipps inklusive. -> vgl. Seite 2*

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

*Per Mail ([info@hirsch-fellbach.de](mailto:info@hirsch-fellbach.de))  
oder Telefon (071195130) oder direkt an unserer Hotelrezeption.*

*Familie  
Oettinger*

Bestellschluss	Abholtag
<del>Mittwoch 02.12.2020   18 Uhr</del>	<del>Freitag 04.12.2020   12 - 18 Uhr</del>
<del>Mittwoch 09.12.2020   18 Uhr</del>	<del>Freitag 11.12.2020   12 - 18 Uhr</del>
<del>Mittwoch 16.12.2020   18 Uhr</del>	<del>Freitag 18.12.2020   12 - 18 Uhr</del>
<b>*Samstag 19.12.2020   15 Uhr</b>	<b>*Donnerstag 24.12.2020   08 – 14 Uhr</b>

*\* Enten Menü Weihnachtsbox – 75 €  
([201224\\_weihnachtsbox\\_take-away](#))*

# | Enten Box |

## Oldenburger Freilandente

Maronen | Bratapfelkompott  
Quittenrotkohl | Brioche Serviettenknödel

### 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, Beifuß und Thymian versehen. Danach wurde die Ente für drei Stunden bei 75 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 Entenschmalz, Lebkuchengewürz und Quitte angesetzt. Danach fix und fertig im Weckglas eingeweckt. Der Briocheknödel haben wir für Sie fertig gegart und bereits portioniert. Für das Bratapfelkompott haben wir Boskop Äpfel im Ofen gegart und mit Trockenfrüchten, Walnussöl und Zucker abgeschmeckt.

#### 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
- 1,5 EL 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 Vakuumbutel Selleriepüree / Knödelscheiben
- 2.** Heizen Sie Ihren Backofen auf 160 Grad Umluft vor und schieben Sie die Ente. Unserer Erfahrung nach liegt die Ofen Zeit bei ca. einer Stunde. Bitte prüfen Sie aber die Ente alle 20 Minuten.
- 3.** Füllen Sie die Sauce in einen geeigneten Topf und kochen Sie diese einmal auf. Nehmen Sie dann zwei Esslöffel Sauce und verrühren Sie diese mit dem Honig in einer Tasse. Den Honiglack benötigen Sie um die Ente am Ende der Ofen Zeit damit einzupinseln. Falls Ihr Backofen eine Grillfunktion hat, kann die Ente mit dem Lack gekrost werden bis die Bräunung nach Ihren Wünschen ist. Ohne Grillfunktion geht dieser Effekt auch bei zehn Minuten Umluft bei 200 Grad.

Familie  
Oettinger

# | Enten Box |

## Oldenburger Freilandente

Maronen | Bratapfelkompott  
Quittenrotkohl | Brioche Serviettenknödel

4. Die Knödelscheiben braten Sie bitte von beiden Seiten an und geben diese dann für 5 Minuten kurz vor dem Anrichten zu der Ente bei 160 Grad 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.
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.

**Vielen Dank, dass Sie uns unterstützen.**

**Ihr Michael + Martin mit dem gesamten Team Oettinger**

Familie  
Oettinger