

Speisekarte

Hauptgericht

Ente à l'Orange

Zutaten:

- 1 Ente (ca. 2,5 kg)
- 3 Orangen
- 200 ml Orangensaft
- 2 EL Zucker
- 2 EL Weißweinessig
- 200 ml Geflügelfond
- 1 EL Speisestärke

Zubereitung:

1. Die Ente vorbereiten, würzen und bei 180 °C ca. 2,5 Stunden braten.
2. Zucker karamellisieren, mit Essig und Orangensaft ablöschen, einkochen lassen.
3. Geflügelfond und Orangenfilets hinzufügen. Mit Stärke binden und zur Ente servieren.

Dessert

Christstollen-Trifle

Zutaten:

- 200 g Christstollen
- 250 g Mascarpone
- 200 ml Sahne
- 3 EL Orangenlikör
- 2 EL Puderzucker
- 100 g Beeren (z. B. Cranberries oder Himbeeren)

Zubereitung:

1. Christstollen in kleine Würfel schneiden.
2. Mascarpone mit Puderzucker und Orangenlikör verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.
3. In Gläsern schichten: Stollenwürfel, Creme und Beeren. Mindestens 1 Stunde kühlen.