

## **Entenkeulen mit Safrangemüse**

Für 4 Portionen:

Zutaten:

- 4 kleine Barberie-Entenkeulen
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL gemahlene Zimt
- 2 unbehandelte Orange
- 2 EL Honig
- 3 cl Orangenlikör
- Cayennepfeffer
- 3 Sternanis
- 150 g getrocknete Soft-Aprikosen
- 2 orangefleischige Süßkartoffeln (500 g)
- 4 weiße Rübchen (500 g)
- 75 g gesalzene Australische Macadamianüsse
- 50 g Butter
- 100 ml trockener Portwein
- 100 ml Gemüsefond
- 10 Safranfäden

### **Zubereitung:**

Entenkeulen waschen und trocken tupfen. Fett nach Belieben abschneiden. Mit Salz und Pfeffer einreiben.

Orangen waschen, trocken tupfen und Schale 1 Orange abreiben. Saft auspressen. Orangenschale, Saft, Zimt, Honig, Orangenlikör und Cayennepfeffer verrühren. Entenkeulen nebeneinander in einen flachen Bräter geben. Orangen-Gewürzsud, Sternanis und Aprikosen zufügen. Im gut vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 35 Minuten schmoren. Zwischendurch die Entenkeulen mit dem Sud übergießen.

Inzwischen Süßkartoffeln und Rübchen schälen. Süßkartoffeln längs achteln, Rübchen vierteln. Macadamianüsse grob hacken. Gemüse und Macadamias in einer beschichteten Pfanne in Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Portwein und Gemüsefond ablöschen und Safranfäden zufügen. Gemüse 3-4 Minuten darin schmoren und zu den Entenkeulen geben. Weitere 15 Minuten im Ofen schmoren. Gemüse warm stellen.

Entenkeulen auf einen Grillrost legen und auf Grillstufe ca. 4-5 Minuten grillen, damit die Haut schön knusprig wird. Entenkeulen mit dem Gemüse servieren. Dazu nach Belieben Kartoffelschnee reichen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Schmorzeit)

Rezept + Foto:  
Australische Macadamias  
[www.macadamias.de](http://www.macadamias.de)