

Mock Duck à lorange

Für zwei Personen

Für die Ente:

2 Dosen Mock Duck mit Sud	1 Orange	75 g kalte vegane Butter
1 TL Zwiebelschmalz	100 ml Orangensaft	2 cl Orangenlikör
1 Zweig Rosmarin	1 EL brauner Zucker	3 EL Rapsöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Schneebällchen:

300 g mehlig. Kartoffeln	10 g Kartoffelmehl	50 g Mehl
1 Zweig krause Petersilie	2 Msp. Johannisbrotkernmehl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Schneebällchen die Kartoffeln in einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz gar kochen. Für die Ente eine Pfanne mit dem Rapsöl erhitzen. Die Mock Duck gründlich abtropfen lassen und den Sud auffangen. Die Mock Duck-Stücke in zwei Geschirrtücher wickeln und fest auswringen. Die Stücke anschließend in der Pfanne mit Rapsöl knusprig braten und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Das Zwiebelschmalz auf die Ente geben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Einen Topf aufstellen und erhitzen. Den Zucker in dem Topf karamellisieren und mit dem Orangensaft ablöschen. Anschließend warten bis sich der karamellierte Zucker in dem Saft aufgelöst hat und dann den aufgefangenen Mock Duck Sud und den Orangenlikör hinzugeben. Die Sauce mit dem Rosmarinzweig kurz einkochen lassen. Währenddessen die kalte Butter in Würfel schneiden, zur Sauce geben und mit dem Schneebesen unterschlagen. Die Orange schälen, in Scheiben schneiden und kurz vor dem Servieren in die Sauce geben und den Rosmarinzweig wieder entfernen.

Für die Schneebällchen einen Topf Wasser mit einer Prise Salz erhitzen und knapp unter dem Siedepunkt halten.

Die Petersilie waschen und trocken tupfen. Die Blätter abzupfen und fein hacken. Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit dem Kartoffelmehl, dem Johannisbrotkernmehl, dem normalen Mehl sowie Salz und Pfeffer würzen. Den Teig zu tischtennisballgroßen Bällchen formen, in den Topf geben und ziehen lassen bis die Bällchen oben schwimmen. Anschließend die Schneebällchen herausnehmen und die Petersilie über die Bällchen geben.

Die veganen Entenstücke mit der Sauce und den Schneebällchen auf Tellern anrichten und mit einer Orangenscheibe garniert servieren.

Merle-Marie Forstmann am 25. Juni 2015