

# Enten-Frikadellen, Orangen-Soße, Brokkoli, Spätzle

**Für zwei Personen**

**Für die Frikadellen:**

400 g Entenfleisch, Keule	1 Brötchen vom Vortag	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Ei	100 ml Milch
25 g Butter	1 EL gehackter Majoran	2 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Sauce:**

2 saftige Orangen	75 ml Whisky	125 ml Entenfond
1 $\frac{1}{2}$ TL Stärke	50 g Butter	Salz
Pfeffer		

**Für die Spätzle:**

150 g Mehl	5 Eier	4 Zweige glatte Petersilie
1 Muskatnuss	50 g Butter	1 TL feines Salz

**Für den Brokkoli:**

400 g Brokkoli	1 EL Mandelblättchen	1 TL feines Salz
----------------	----------------------	------------------

**Für die Frikadellen:** Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Das Brötchen grob entrinden, würfeln, mit Milch begießen und 5 Minuten einweichen. Das Entenfleisch klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein würfeln und in zerlassener Butter in einer Pfanne etwa 2 Minuten glasig dünsten. Die eingeweichten Brötchen gut ausdrücken und zusammen mit Majoran, Ei, der Zwiebel-Knoblauch-Mischung und Entenfleisch in einen Mixer geben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer glatten Masse mixen. Diese mit angefeuchteten Händen zu Frikadellen formen. Frikadellen in heißem Öl in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten.

**Für die Sauce:** Von einer Orange mit einem Zestenreißer Zesten abziehen. Danach die Orangen halbieren und auspressen. Die Frikadellen aus der Pfanne nehmen, Orangenzesten hineingeben und darin anschwitzen. Bratansatz mit Whisky ablöschen, Orangensaft, Entenfond angießen. Frikadellen zurück in den Sud geben und bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten sanft im Sud garen und aus der Pfanne nehmen.

Den Orangen-Sud auf etwa 150 ml einkochen lassen, mit angerührter Stärke leicht binden und mit Butter aufmontieren.

Die Sauce mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

**Für die Spätzle:** Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Zwei Eier trennen. Die Volleier, zwei Eigelb und Salz in die Mulde geben. Alles von der Mitte aus mit einem Holzlöffel gründlich miteinander vermengen. Den Teig so lange kräftig schlagen, bis er große Blasen wirft. Mit etwas Muskat würzen.

Der Teig ist optimal, wenn er zäh vom Löffel fällt, ohne zu reißen. Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und gut salzen. Den Teig portionsweise in eine Spätzlepresse füllen und ins kochende Wasser drücken. Sobald die Spätzle oben schwimmen, diese mit einer Schaumkeller herausheben und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter schwenken. Mit gehackter Petersilie garnieren.

**Für den Brokkoli:** Brokkoli in einzelne Rösschen teilen und in kochendem Salzwasser etwa 6 Minuten bissfest garen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Öl hellbraun anrösten. Den Brokkoli mit den Mandelblättchen vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 23. Januar 2019