

Cranberry-Kroketten mit Entenbrust in Cassissoße

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 40 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 1 Beutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Komplette
- 70 g getrocknete Cranberries
- 60 g Parmesankäse
- 2 Eier
- 5 EL Kartoffelstärke
- 1 TL Backpulver
- Öl zum Frittieren
- 3 Stk. Entenbrust à ca. 400 g
- Jodsalz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Muskatnuss
- 400 ml Geflügelfond (Glas)
- 100 ml Crème de Cassis
- 1 EL MONDAMIN Saucenbinder, dunkel
- 3 Äpfel
- 1 EL Butter
- 3 EL Puderzucker

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	3344 kJ
Energie (Kilokalorien):	799 kcal
Fett:	45 g
davon gesättigte Fettsäuren:	16 g
Kohlenhydrate:	45 g
davon Zucker:	27 g
Ballaststoffe:	3 g
Eiweiß:	47 g
Salz:	1,4 g

Zubereitung

1. Für die Cranberry-Kroketten mit Entenbrust in Cassissoße 1 Beutel Pfanni Püreepulver mit 200 ml heißem Wasser anrühren. 70 g Cranberries hacken. 60 g Parmesan fein reiben. 2 Eier, 5 EL Kartoffelstärke, 1 TL Backpulver, Cranberries und Parmesan zum Kartoffelteig geben und mit den

Knethaken des Handmixers verkneten. Teig zu etwa 2 cm dicken und 6 cm langen Rollen formen.

2. Öl in einem Topf erhitzen und die Kroketten darin goldbraun frittieren. Warm halten.

3. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C/Gas Stufe 3) vorheizen. 3 Entenbrüste abspülen und trocken tupfen. Sehnen und Fett entfernen und die Haut rautenförmig einritzen. Entenbrüste auf der Hautseite in die kalte Pfanne legen und erhitzen, bis die Hautseite kross gebraten ist. Entenbrüste umdrehen und weitere 2 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und in eine ofenfeste Form legen. Im Backofen etwa 8 Minuten garen.

4. Entenfett aus der Pfanne gießen und den Bratensatz mit 400 ml Geflügelfond ablöschen. 100 ml Crème de Cassis zugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit 1 EL Mondamin Soßenbinder leicht binden.

5. 3 Äpfel abspülen und in Ringe schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen. Apfelringe mit 3 EL Puderzucker bestäuben und von beiden Seiten goldbraun braten.

6. Entenbrust aufschneiden und Cranberry-Kroketten mit Entenbrust in Cassissoße anrichten.

Tipps zu diesem Rezept

Nährwertangaben ohne Fettaufnahme beim Frittieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 40 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen