

Enten-Morchelragout

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 70 min | normal

Zutaten

für 4 Portionen

- 30 g getrocknete Morcheln
- 200 g braune Champignons
- 4 Schalotten
- 1 Bund Thymian
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 Stiele Salbei
- 1 Granatapfel
- 350 g gebratenes Entenfleisch (Reste von der Ente)
- 1 Packung PFANNI Kartoffel Knödel der Klassiker halb & halb
- 90 g Butter
- 100 ml Wermut (optional)
- 400 ml Entenfond
- Jodsalz, Pfeffer
- 1-2 EL MONDAMIN Saucenbinder, dunkel

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2816 kJ
Energie (Kilokalorien):	674 kcal
Fett:	34 g
davon gesättigte Fettsäuren:	17 g
Kohlenhydrate:	46 g
davon Zucker:	8,8 g
Ballaststoffe:	10 g
Eiweiß:	36 g
Salz:	2,1 g

Zubereitung

1. 30 g Morcheln mit 100 ml heißem Wasser ca. 30 Minuten einweichen. Morcheln auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Morchelsud auffangen. Eingeweichte Morcheln unter kaltem Wasser abspülen. Morchelsud durch ein mit einem Stück Haushaltspapier ausgelegtes Sieb gießen (Morchelsud wieder auffangen).

2. 200 g Champignons mit einem Pinsel putzen, die unteren Stielenden abschneiden. Pilze in breite Scheiben schneiden. 4 Schalotten abziehen und der Länge nach vierteln. Je 1 Bund Thymian und Petersilie und 2 Stiele Salbei waschen und trocken schwenken. Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Petersilie und Salbeiblättchen von den Stielen zupfen und hacken. Beiseitestellen.

3. Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen, dabei die weißen Trennhäute entfernen.

4. 350 g Entenfleisch in kleine Stücke schneiden. PFANNI Kartoffel Knödel nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen und anschließend garen.

5. Inzwischen 40 g Butter erhitzen. Schalotten und Champignons darin anbraten. Morcheln zufügen. Mit Morchelsud, 100 ml Wermut und 400 ml Entenfond ablöschen. 2/3 Thymian, Salz, und Pfeffer zufügen. Zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Entenfleisch zufügen. 5 Minuten ziehen lassen. Aufkochen, kräftig würzen und mit 1-2 EL MONDAMIN Saucenbinder binden. Enten-Morchelragout warm stellen.

6. 50 g Butter erhitzen. Petersilie, Salbei und den restlichen Thymian zufügen und die abgetropften Knödel darin schwenken. Enten-Morchelragout mit den Knödeln servieren. Mit Granatapfelkernen bestreuen.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 70 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