

Der Zeitplan für Ihr "Ente klassisch"-Menü

Am Vortag

1. Für den Aperitif die Orangenstreifen einfrieren und den Sirup vorbereiten.
2. Bouillon kochen, dabei die Hälfte der Möhren und Pilze für die Einlage beiseite-
stellen. Bouillon durch ein Sieb gießen und alles abgedeckt kalt stellen.
3. Den Rotkohl zubereiten und kalt stellen.
4. Knödelrolle kochen und kalt stellen.

3 Stunden vorher

1. Entenkeulen in den heißen Ofen schieben.
2. Eierstich für die Bouillon zubereiten, Sterne ausstechen.
3. Pfeffernüsse fürs Dessert klein würfeln und braten.
4. Quarkcreme verrühren (ohne Sahne).
5. Obst für den Salat vorbereiten.

Kurz vorher

1. Entenkeulen aus dem Ofen nehmen, ruhen lassen und die Soße vorbereiten.
2. Rotkohl aufkochen und auf der Herdplatte bei schwacher Hitze warm halten.
3. Die Bouillon zu Ende zubereiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Aperitif in die Gläser füllen.

Nach der Vorspeise

1. Knödelrolle schneiden und braten.
2. Soße für die Entenkeulen erhitzen. Nochmals abschmecken.
3. Sahne unter die Quarkcreme rühren.