

Ramckes Entenkeule

Zutaten Entenkeule:

6 Entenkeulen
Salz, weißer Pfeffer
2 EL Olivenöl

Zutaten Kruste:

100 g weiche Butter
120 g Paniermehl
1 TL Lebkuchengewürz

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 165 °C vorheizen.

Die Entenkeulen abtrocknen, dann salzen und pfeffern. Öl in einem Bräter oder in einer heißen Pfanne erhitzen, die Keulen mit der Hautseite nach unten hineinlegen und anbraten, bis eine goldene Farbe erreicht ist. Dann wenden und auch von der anderen Seite anbraten. Den Bräter in den Ofen stellen und ca. 35-45 Minuten braten.



Inzwischen für die Kruste die Butter mit dem Paniermehl, einer Prise Salz und dem Lebkuchengewürz vermengen.

Die Keulen aus dem Ofen nehmen und diesen auf Oberhitze umstellen. Die Krustenmasse auf die Entenkeulen verteilen und diese auf die mittlere Schiene zurück in den Ofen geben. Dort die Kruste in 2 bis 3 Minuten bräunen lassen. Die fertigen Entenkeulen anrichten und mit der Orangensaße umgießen.

Zutaten Orangensauche

2 unbehandelte Orangen
2 gestrichene EL brauner Zucker
1 EL kalte, gewürfelte Butter

ZUBEREITUNG

Für die Soße die Orangen heiß waschen und abtrocknen. Die Schale von einer fein abreiben, den Saft von beiden auspressen. Den Zucker in einer Pfanne hellgelb karamellisieren, dann mit dem Orangensaft ablöschen und einköcheln lassen. Die Butter dazugeben und unterrühren. Mit einer Prise Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

**Guten Appetit
wünscht Familie Ramcke**