Wies´n Ente mit Selleriepüree und Rote Bete

2 Packung 1/2 WIESENHOF Wies´n Ente oder WIESENHOF ganze Ente
500 g Knollensellerie
200 ml Gemüsebrühe
5 EL süße Sahne
1 TL Butter
Salz
gerieb. Muskatnuss
1 Zwiebel
1 EL Öl
500 g rote Beete (Vakuumpack)
2 EL Weißweinessig
schwarzer Pfeffer
2-3 kleine Orangen
1 TL Honig

Schritt 1

Wies´n Ente nach Packungsaufschrift im Ofen zubereiten. Das ganze Jahr genießen? Dann gibt es auch die WIESENHOF Ente frisch oder tiefgefroren im Handel. Einfach mit gewünschten Gewürzen die Ente einreiben und zubereiten.

Schritt 2

Sellerie schälen und grob würfeln. In 150ml Brühe und Sahne ca. 20 Minuten weich kochen. Butter dazugeben und pürieren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Schritt 3

Zwiebel schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Rote Bete in Scheiben schneiden und dazugeben Essig und restl. Brühe angießen und 5 Minuten sanft garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 4

1 Orange halbieren, eine Hälfte auspressen. Restliche Orangen mit einem scharfen Messer so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangen in Scheiben schneiden.

Schritt 5

Orangensaft und Honig zu der Roten Bete geben. Orangenscheiben dazugeben und kurz erhitzen. Rote Bete mit Selleriepüree und Ente servieren.