



Winterente an Wirsing-Orangen-Nudeln

1 WIESENHOF ganze Ente
500 g Wirsing
1 unbehandelte Orange
2 Schalotten
1 EL Butterschmalz
Salz
schwarzer Pfeffer
125 ml Gemüsebrühe
100 ml Schlagsahne
250 g breite Bandnudeln
2-3 Stiele glatte Petersilie
etwas Zucker

Schritt 1

WIESENHOF Ente nach Packungsaufschrift im Ofen zubereiten.

Schritt 2

Inzwischen Wirsing putzen und Strunk entfernen. Wirsing in Streifen schneiden und waschen. Orange heiß waschen und die Schale fein abreiben, Saft auspressen. Schalotten schälen und fein würfeln.

Schritt 3

Butterschmalz erhitzen und die Schalotten darin kurz andünsten. Wirsing zugeben und kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Orangenschale, -saft, Brühe und Sahne zugeben und alles 6-8 Minuten zugedeckt schmoren.

Schritt 4

Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen. Petersilie waschen und in feine Streifen schneiden. Gemüse mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nudeln abgießen und vorsichtig unter das Wirsing-Gemüse heben. Zum Servieren die Wirsing-Orangen-Nudeln mit einer Gabel locker zu Nestern drehen. Mit Petersilie bestreuen und mit der Ente zusammen auf einer Platte anrichten.