



Frankreich

Unter dem Titel „Ich war fremd - Ihr habt mich aufgenommen“ fragten uns Christinnen aus Frankreich im Jahr 2013, wie wir - jede und jeder einzelne von uns, dazu beitragen können, gemeinsam eine Willkommengesellschaft zu werden. Wie können auch wir in Deutschland Fremde willkommen heißen und Ihnen auf unseren Straßen Schutz und Zuflucht bieten. Jesus sagt: Was Ihr einer meiner geringsten Schwestern getan habt, das habt Ihr mir getan. Was ist dieses Thema heute noch so aktuell wie nie!

Die Festtagsbratenzeit wird köstlich, wie wäre es zu den Festtagen mit einer Ente in Orangensoße?

Canard a l` orange

Zutaten: 1 Möhre, 1 Zwiebel, eine Ente im Ganzen oder Teile, 3 Eßl. Bratmargarine, Salz, Pfeffer, ein Glas trockener Weißwein, 0,3 Liter Fleischbrühe, ein Teelöffel Mehl, eine halbe unbehandelte saftige Orange

Zubereitung:

Die Möhre und Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Ente oder ihre Teile in der Bratmargarine vorsichtig anbraten. Dabei die Möhren- und Zwiebelscheiben hinzugeben. Anschließend wird gesalzen, gepfeffert und mit dem Weißwein abgelöscht. Die Flüssigkeit etwas einkochen lassen und dabei die Ente immer wieder wenden und die Fleischbrühe hinzugießen. Achten Sie bei der Garzeit auf das Gewicht der Ente, die Gartemperatur sollte um die 160°C betragen. Nach der Garzeit wird die Ente aus dem Fond entnommen und warm gestellt. Der Bratenfond wird je nach Bedarf vom Fett erlöst, mit 1,5 Glas Wasser aufgefüllt, dem Mehl gebunden und kurz aufwallen lassen. Die halbe Orange wird gepresst und ihr Saft dem Fond hinzugefügt. Aus der Schale werden Zesten geschnitzt und ebenfalls zum Fond gegeben. Bitte alles noch einmal abschmecken und servieren. Als Beilage empfehle ich Rosmarinkartoffeln.

Bon Appetit