

PAD Á L'ORANGE

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●●○
ZUBEREITUNGSZEIT: 40 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
4 Stk. Reisblätter

für die Sauce:

250 ml Orangensaft
1 Orange für Filets
1 EL Sojasauce
Salz & Pfeffer
1 EL Orangenmarmelade

Duchesse Kartoffeln:

15 g Butter
1 Ei
500 g mehlig Kartoffeln
1 EL Milch oder Sahne
1 Prise Muskatnuss
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Kartoffeln kochen und schälen. Anschließend abkühlen lassen und mit der Kartoffelpresse zerkleinern
2. Anschließend mit der zerlassenen Butter, der Milch, dem Ei und den Gewürzen vermischen
3. Mit dem Spritzbeutel kleine Rosetten auf ein Backblech spritzen und bei 180 Grad 10-12 Minuten goldbraun backen
4. Pads vorab anbraten und auskühlen
5. 2 Stück Reisblätter in kaltes Wasser tauchen ein gebratenes Pad damit einwickeln, dann scharf mit reichlich Öl in der Pfanne knusprig braten
6. Für die Sauce Orangenfilets rausschneiden, Orangensaft, Sojasauce, Orangenmarmelade, Salz und Pfeffer in einer Pfanne erhitzen. Orangenfilets rein geben, kurz durchschwenken und abschmecken

Tipp: Die Duchesse Kartoffeln gibt es auch fertig in der Tiefkühlung

