

VareseNews

L'Anatra all'Arancia con Crauti Rossi e Knödel di Florian

Pubblicato: Martedì 6 Dicembre 2011



Questo è un piatto "classico" che ho imparato a fare da mia madre tanti anni fa ormai. In famiglia è divenuto nel corso degli anni il piatto forte per Natale, soppiantando la classica "oca di Natale" oppure la classicissima "carpa di Natale" tipiche della tradizione al Nord delle Alpi.

È sicuramente impegnativo ed un poco complicato da preparare ma neanche troppo, dopo tutto. Insomma il piatto ideale per una occasione speciale come Natale. Un piatto gustosissimo che prende in prestito un piatto tipico della cucina francese più raffinata, l'anatra all'arancia (anche se c'è chi dice che la ricetta fosse toscana e portata in Francia da Caterina dei Medici), e due classici della cucina tedesca, i Knödel di patate (canederli) e i crauti rossi.

Anatra all'Arancia con Crauti Rossi e Knödel (canederli) di Patate

Anatra all'Arancia

1 Anatra
4 Arance
1 Mela
Sale
Pepe
Cointreau
Spumante brut
Zucchero
Amido di patate
Aceto
Olio e/o burro

Dopo averla mondata delle interiora, preparare l'anatra per la cottura al forno salandola e mettendo il pepe sia sull'esterno che all'interno. Ricoprire con un "velo" di olio o spalmandola con burro fuso con un pennello l'anatra (non usate troppo grasso – l'anatra ne ha a volontà). Imbottirla con una arancia tagliata a spicchi con la buccia.

Mettere l'anatra in una teglia da forno circondandola con spicchi d'arancia con la buccia e spicchi di mela sbucciati. Innaffiarla con spumante metterla nel forno preriscaldato alla massima temperatura.

Quando l'anatra è stata "indorata" nel forno (dopo una decina di minuti c.a.) abbassare la temperatura del forno (a 200°) e bagnare l'anatra con un po' di acqua calda quanto basta per evitare che aderisca e per far sì che a termine cottura ci sia un abbondante sughetto. Di tanto in tanto bagnare l'anatra col

sughetto o aggiungere acqua o un po di spumante. Oltre a cio voltare di tanto in tanto l'anatra. La cottura dovrebbe durare c.a. 75-90 minuti (a seconda del forno) e perlomeno sino a che la carne dell'anatra risulta morbida.

Al termine della cottura prendere l'anatra e porzionarla – metterla nel forno (spento) in una nuova teglia o su di un piatto.

Preparazione del sugo.

Prendere la teglia col sughetto, spremere le arance in spicchi con una forchetta per tirarne fuori il succo e (se necessario) schiacciare gli spicchi di mela (che dovrebbero comunque essere già ridotti ad una sorta di purea). Filtrare il sugo attraverso un colino e metterlo in un recipiente se possibile alto e stretto. Aspettare che la parte grassa si separi e rimuoverla con un cucchiaino il più possibile. Se si vuole, si può conservare il grasso in frigo per spalmarlo su dei crostini di pane.

Nel frattempo mettere due cucchiaini di zucchero in un pentolino e aggiungere aceto quanto basta a ricoprire lo zucchero. Far caramellare lo zucchero con l'aceto sino a che non raggiunge un colore ambrato-bruno (attenzione a non bruciarlo). Aggiungere il sugo filtrato e separato dal grasso di anatra, aggiungere il succo spremuto di una arancia, un bicchierino di Cointreau ed un bicchiere di spumante. Far cuocere per 5-10 minuti a fuoco basso per far evaporare l'eccesso di alcool. Correggere il sapore con sale, pepe o Cointreau a seconda del proprio gusto. Il sugo sarà agro-dolce. Per addensare il sugo mettere un paio di cucchiaini di amido di patate in una tazzina di acqua per dissolverlo e versare piano piano l'acqua con l'animo nel sugo a fuoco basso e mescolare con la frusta – il sugo si dovrebbe così addensare a sufficienza per essere usato. Unire il sugo all'anatra porzionata in una teglia.

Crauti Rossi



1 testa di crauti rossi (si trovano in moltissimi supermercati)

1 cipolla

2 mele

½ – 1 litro di vino rosso

Aceto bianco

Zucchero

Sale

Pepe

Tagliare i crauti rossi a pezzi piccoli. Mettere in una pentola (possibilmente di ghisa o alluminio spesso) assieme alla cipolla tagliata a dadini, alle due mele sbucciate a spicchi, a mezzo litro di vino rosso, ad un bicchiere di aceto di vino, al sale ed al pepe. Se serve aggiungere acqua calda sino al livello dei crauti. Portare all'ebollizione e poi mettere a cuocere con coperchio a fuoco piccolissimo per diverse ore. Mescolare di tanto in tanto. Aggiungere acqua calda e/o vino rosso se necessario. Alla fine della cottura (quando i crauti sono divenuti morbidissimi) correggere il sapore – se necessario – con un poco di zucchero, sale e pepe (le due mele dovrebbero bastare ad addolcire il sapore dei cavoli).

Il risultato migliore si ottiene se i crauti vengono cotti il giorno prima e serviti scaldati dal momento del pranzo.

Knödel di Patate



I Knödel sono di fatto dei gnocchi giganti – in effetti la parola Knödel e Gnocco derivano dalla stessa radice. I Knödel sono usati come contorno alla carne arrostita inaffiati col sugo di cottura.

5-10 patate grosse,
1-2 uova (possono anche essere evitate)
Fecola di patate (o farina)
Sale
Prezzemolo

Far lessare le patate con la buccia oppure cuocerle a vapore. Possibilmente il giorno prima della preparazione. Scolare e tenere al fresco.

Il giorno dopo, pelare le patate e schiacciarle con uno schiacciap patate. Passarle per un paio di volte. Aggiungere le uova, del prezzemolo tritato, sale quanto basta, e fecola di patate quanto basta per rendere abbastanza compatto l'impasto (1/2 sino ad 1 bicchiere può bastare). Impastare bene con le mani fino all'ottenimento di un impasto omogeneo. Le uova aiutano a mantenere compatti i Knödel durante la cottura.

Con le mani bagnate, preparare nelle palle delle dimensioni di un pugno di bambino (c.a. – va a gusto) e depositarle su di un piatto.

Preparare un pentolone con abbondante acqua salata e portarla ad ebollizione. Abbassare il fuoco e mettere uno ad uno i Knödel nell'acqua bollente.

Quando tutti i Knödel sono in acqua aspettare che l'acqua riprenda a bollire lievemente e spostare sulla fiamma più piccola del fornello o spegnere il fuoco. Coprire con un coperchio e lasciare cuocere nell'acqua per 15-20 minuti. A termine cottura prelevare con un mestolo o una schiumarola i Knödel uno ad uno e disporre sui piatti.

NB: NON FAR BOLLIRE A FUOCO TROPPO ELEVATO i Knödel – si romperebbero.

Anatra all'Arancia con Crauti Rossi e Knödel (canederli) di Patate

Prendere i pezzi di anatra e disporli sui piatti. Aggiungere allo stesso piatto i crauti rossi (a volontà) e 1-2 Knödel. Inaffiare l'anatra ed i Knödel con abbondante sugo addensato e, se si vuole, mettere anche un poco di sugo sui Crauti.

Buon Appetito!

PS: I Knödel avanzati possono essere tagliati a spicchi e lasciati a bagno nel sugo avanzato – sono eccellenti scaldati in padella o nel microonde. Idem dicasi per il resto!

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

