

Picatta von Enten-Brust

Für 4 Personen

2 Entenbrüste, groß	50 g Mehl	2 Eier
300 g Spargel, grün	30 g Butter, flüssig	200 g Kartoffeln, mehlig
80 g Parmesan	0,5 l Geflügelbrühe	0,1 l Sahne
0,2 l Entensoße	0,1 l Hollandaise	1 Zwiebel
0,2 l Weißwein	1 Orange, unbehandelt	Butterschmalz
Olivenöl	Salz	Pfeffer
Zitronensaft		

Die Entenbrüste von Haut und Sehnen befreien und in acht gleichgroße Stücke schneiden und plattieren. Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Aus Eiern, Mehl und 30 Gramm geriebenem Parmesan die Panade herstellen. Die Ente nun erst in Mehl und dann in der Parmesan-Ei-Panade wenden und in heißem Butterschmalz von beiden Seiten kurz braten. Den Spargel waschen, unteres Drittel schälen, in Salzwasser gar kochen und mit flüssiger Butter einpinseln. Die Kartoffeln in einen halben Zentimeter große Würfel schneiden und mit der Zwiebel in Olivenöl anschwitzen. Die glasige Masse mit Weißwein ablöschen und mit der Brühe und Sahne auffüllen. Nach circa acht Minuten 30 Gramm Parmesan zugeben und servieren. Die Schale der Orange abreiben und zu der Entensoße geben. Den Spargel in der Hollandaise schwenken und mit der Ente und dem Kartoffelrisotto servieren. Restlichen Parmesan über das Gericht streuen. Die Ente mit Zitronensaft beträufeln.

Alfons Schuhbeck / Sartor am 17. Oktober 2008