

# Enten-Brust in Orangen-Porree-Soße mit Rosenkohl-Nudeln

## Für 2 Personen

2 Entenbrüste, mit Haut	2 Stangen Porree	2 Orangen
200 g Rosenkohl	100 ml Geflügelfond	3 EL Worcester-Soße
150 g Mehl	1 Ei	1 EL Olivenöl
15 ml Wasser	2 EL Butterschmalz	3 EL Butter
1 EL Cognac	1 TL Honig	Salz
schwarzer Pfeffer	Muskatnuss	Chilipulver

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Entenbrust rautenförmig einschneiden und anschließend auf der Hautseite vier Minuten im Butterschmalz anbraten. Anschließend die Entenbrust wenden und drei Minuten weiterbraten. Die Entenbrust in den Backofen geben und weitergaren, die Haut zwischendurch mit Butter, Cognac und Honig bestreichen. Die Orangen putzen, halbieren und auspressen. Den weißen Teil vom Porree in Streifen schneiden und zusammen mit dem Orangensaft und dem Geflügelfond kochen. Ein Viertel der Porreestreifen herausnehmen und zur Seite stellen. Die Worcester-Soße, Honig und Chilipulver dazugeben und einkochen lassen. Das Mehl, das Ei, eine Prise Salz, ein Esslöffel Öl und 15 Milliliter Wasser in ein Gefäß füllen und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig dünn ausrollen und kleine Kreise ausstechen. In einem Topf Salzwasser erhitzen und die Nudeln darin gar kochen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Einzelne Blätter vom Rosenkohl abzupfen und in dem Wasser bissfest blanchieren. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. In einer Pfanne den Butterschmalz erhitzen und die Rosenkohlblätter und die Nudeln darin schwenken. Die Ente in Scheiben schneiden. Die Entenbrust auf einem Teller anrichten und die Rosenkohnudeln dazu geben und mit der Soße garnieren.

Alenka Schneider am 11. Mai 2010