

Barbarie-Enten-Brust an Dörrobst-Soße mit Dödöle

Für 2 Personen

400 g Barberie-Entenbrust	100 g Aprikosen, getrocknet	100 g Zwetschgen, getrocknet
300 g Kartoffeln, mehlig	2 Zwiebeln	2 Scheiben Ingwer
1 Orange	1 TL Puderzucker	50 g Mehl
1 EL Tomatenmark	1 Msp. Paprikapaste	1 Bund Thymian
1 Bund Salbei	1 Muskatnuss	50 g Butter
200 ml Schmand	500 ml Rotwein, trocken	500 ml Geflügelfond
Butterschmalz	Paprikapulver	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser weich kochen. Die Entenbrust waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne mit dem Butterschmalz kross anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und in den Backofen geben. Zwei Drittel des Dörrobsts klein würfeln. In einer Pfanne den Puderzucker karamellisieren. Das Tomatenmark und die Paprikapaste hinzugeben, mit etwas Rotwein aufgießen und einkochen lassen. Die Dörrobstwürfel hinzugeben und mit dem restlichen Rotwein und der Brühe aufgießen. Etwas Orangenschale abreiben und zusammen mit zwei Thymianzweigen, fünf Salbeiblättern und zwei Scheiben Ingwer hinzugeben. Die Zwiebeln abziehen, hacken und in etwas Butterschmalz glasig anschwitzen. Für die Dödöle die weichen Kartoffelwürfel durch eine Kartoffelpresse drücken. In einer Schüssel die Kartoffelmasse mit den glasigen Zwiebelwürfeln, dem Mehl, etwas geriebenem Muskat und dem Paprikapulver vermengen und abschmecken. Die Butter und den Schmand hinzugeben. Mit einem Löffel die Kartoffelmasse portionieren, plattdrücken und in einer Pfanne mit Butterschmalz ausbacken. Die Gewürze und den Salbei aus der Soße nehmen und das restliche Dörrobst kurz darin quellen lassen. Die Entenbrust in Scheiben schneiden und zusammen mit den Dödöle und der Soße auf einem Teller anrichten.

Helmut Schmidt am 01. November 2010