

Enten-Brust á l'orange mit Rosmarin-Kartoffeln

Für 2 Personen

2 Entenbrüste á 250g	8 Kartoffeln, Drillinge	4 Orangen
1 Zwiebel	3 Zweige Rosmarin	2 TL grüner Pfeffer
4 EL Cognac	200 ml Entenfond	0,5 L dunkles Bier
50 ml Honig	200 ml Rotwein	1 Prise Zucker
Olivenöl	Meersalz	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen und halbieren, auf einem Backblech verteilen und mit Meersalz betreuen. Den Rosmarin von den Zweigen zupfen und ebenfalls über die Kartoffeln geben. Anschließend etwas Olivenöl über die Kartoffeln träufeln. Das Backblech in den Backofen geben und die Kartoffeln 20 Minuten garen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Den grünen Pfeffer ebenfalls fein hacken. Zwei Orangen schälen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben quer halbieren. Die restlichen Orangen halbieren und den Saft auspressen. Die Entenbrüste waschen und trocken tupfen. Die Haut der Entenbrüste kreuzweise einschneiden. Anschließend die Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrüste darin auf der Hautseite scharf anbraten. Nach zwei Minuten die Entenbrüste wenden und weitere zwei Minuten anbraten. Anschließend die Entenbrüste in eine feuerfeste Form legen und in den Backofen geben. Die Entenbrüste im Backofen 14 Minuten garen. Die Zwiebel und den Pfeffer in dem Bratensatz andünsten. Den Cognac, den Orangensaft und den Entenfond dazugeben. Das dunkle Bier, den Honig und den Rotwein ebenfalls dazugeben. Die Soße etwas einkochen und anschließend die Orangen mit dazugeben. Die Soße mit Salz und Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Entenbrüste auf einem Teller anrichten und mit der Soße und den Orangen garnieren und servieren.

Christoph Stöhr am 04. November 2010