

Enten-Brust, Safran-Soße mit Schokoladen-Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

2 weibliche Entenbrüste	3 mehligk. Kartoffeln, groß	1 Knoblauchzehe
1 Knolle Kohlrabi, groß	1 Knolle Ingwer	1 unbehandelte Orange
40 g dunkle Schokoladenkuvertüre	2 Vanilleschoten	2 EL Butter
50 ml Milch	250 ml Sahne	250 ml Gemüsefond
250 ml Orangensaft	Olivenöl	1/4 Briefchen Safranfäden
1 Prise Kurkuma	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Entenbrüste waschen und trocken tupfen. Anschließend in die Haut ein Karo-Muster schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Die Vanilleschote anritzen. Anschließend die Entenbrüste in einer Pfanne mit etwas Olivenöl, dem Knoblauch und der Vanilleschote langsam anbraten. Die Entenbrüste anschließend auf ein Backpapier in den Ofen geben und etwa 20 Minuten fertig garen. Zwei Kartoffeln schälen, in große Würfel schneiden und in Salzwasser kochen. Die Kuvertüre klein schneiden und in einem Topf mit 150 Milliliter Sahne und einem Esslöffel Butter auf kleiner Flamme schmelzen lassen. Wenn die Kartoffeln gar sind, durch eine Kartoffelpresse passieren und mit der Schokoladenmasse vermischen. Sollte die Masse zu dick sein, mit ein wenig warmer Milch verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen. Die restliche Kartoffel schälen, klein schneiden und im Gemüsefond weich kochen. Die Kartoffel mit dem Gemüsefond aufmixen und die restliche Sahne hinzufügen. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die restliche Vanilleschote aufschneiden, das Mark auskratzen und die Hälfte davon zusammen mit etwas Ingwer zu der Sauce geben. Das Ganze mit dem Safran, dem Kurkuma und Salz würzen. Den Kohlrabi schälen, vom Strunk befreien und in einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Orange filetieren und den Saft auffangen. Die Kohlrabischeiben mit der restlichen Butter und dem aufgefangenen Orangensaft kochen. Anschließend die Orangenfilets hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Entenbrust in der Safransoße mit dem Schokoladen-Kartoffelpüree und dem Orangen-Kohlrabi auf Tellern anrichten und servieren.

Badegül Özdemir am 15. November 2012