

Enten-Brust mit Pfirsich-Orangen-Soße, Kartoffel-Brei

Für zwei Personen

1 Barbarie-Entenbrust	4 mehligk. Kartoffeln	3 mittelgroße Karotten
1 Birne	1 unbehandelte Orange	100 g Pfirsich
1 Bund glatte Petersilie	2 Scheiben Toast	2 EL Zucker
200 g Butter	250 ml Milch	125 ml Geflügelfond
125 ml trockenen Rotwein	100 ml Pfirsichsaft	Sonnenblumenöl
1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Birne, die Karotten und die Kartoffeln schälen. Die Orange filetieren. Die Toastscheiben ausstechen und im Ofen tosten. Die Kartoffeln vierteln und in Salzwasser gar kochen. Die Birne entkernen, die Karotten und die Birne in Spalten schneiden. Die Orange und die Pfirsiche fein würfeln. Das Ganze zusammen mit dem Pfirsichsaft und etwas Wasser aufkochen. Anschließend bei milder Hitze fertig garen und mit dem Rotwein ablöschen. Die Entenbrust waschen und trocken tupfen. Die Haut rautenförmig einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Sonnenblumenöl erhitzen. Die Entenbrust auf der Hautseite fünf Minuten anbraten, wenden und im Ofen auf der mittleren Schiene 15 Minuten lang garen. 150 Gramm Butter und den Zucker erhitzen, bis sich der Zucker braun färbt. Die Karotten- und Birnenspalten dazugeben und fünf Minuten karamellisieren. Das Ganze ab und zu umrühren. Die Kartoffeln abgießen und anschließend pressen. Nun die Milch und die restliche Butter unterheben. Das Ganze mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Die Entenbrust aus dem Ofen nehmen und in dünne Scheiben schneiden. Die Petersilie zupfen. Die Entenbrust mit der Pfirsich-Orangensauce, dem Kartoffelbrei und den karamellisierten Birnen- und Karottenspalten auf Tellern anrichten, mit der Petersilie und dem Toast garnieren und servieren.

Andreas Schmidt am 03. Dezember 2012