

# Enten-Brust mit Orangen-Soße und Erbsen-Püree

## Für zwei Personen

2 weibliche Entenbrüste	300 g festk. Kartoffeln	300 g Erbsen
1 unbehandelte Orange	1 Bund Rosmarin	100 ml Sahne
200 g Crème-fraîche	3 TL Honig	4 EL Orangenlikör
Butter	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Die Erbsen in einem weiteren Topf mit Salzwasser weich kochen. Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne die Entenbrust zuerst mit der Hautseite nach unten fünf Minuten anbraten. Kurz vor Ende der Bratzeit die Brust mit zwei Esslöffeln Honig bestreichen und nochmals circa zwei Minuten braten lassen. Anschließend die Entenbrüste herausnehmen und zum Warmhalten in den Ofen geben. Butter in die Pfanne mit dem Bratensud geben und den Orangenlikör eingießen. Nun den Alkohol anzünden. Die Kartoffeln abgießen, in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Butter und ein paar Rosmarinzweigen anschwanken. Die Erbsen abgießen, pürieren und mit Butter, Sahne und Salz abschmecken. Die Schale von der Orange abziehen und diese in feine Streifen schneiden. Die Orangenschale zum Bratensatz geben und das Ganze erhitzen. Anschließend die Crème-fraîche einrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend den Honig unterrühren. Die Entenbrust mit der Orangensauce, dem Erbsenpüree und den Schwenkkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Alfred Schillinger am 26. März 2013