

Enten-Brust mit Risotto und Baby-Karotten

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste, à 250 g 2 EL Aprikosenmarmelade Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

150 g Risottoreis 1 Zwiebel, klein 50 g Butter
2 g Safranfäden 30 g Parmesan 125 ml trockener Weißwein
700 ml Gemüsefond 100 g Crème-fraîche Salz, Pfeffer

Für die Babykarotten:

4 Babykarotten 1 EL Zucker Butterschmalz
Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Entenbrust waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite rautenartig einschneiden, in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Wasser von beiden Seiten anbraten und anschließend im Ofen garen lassen. Nach zwanzig Minuten die Hautseite der Entenbrust mit der Aprikosenmarmelade bestreichen und weiter garen lassen. Für das Risotto die Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in einem Topf glasig dünsten. Den Risottoreis hinzugeben, einige Minuten mit braten lassen und mit dem Weißwein ablöschen. Den Safran hinzufügen und nach und nach die Brühe aufgießen. Unter ständigem Rühren den Reis bissfest garen. Parmesan, Butter und Crème-fraîche hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Babykarotten putzen, das Grün zurecht schneiden und die Karotten in die Pfanne geben. Kurz andünsten und anschließend den Zucker darüber geben, um die Karotten leicht zu karamellisieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Entenbrust mit Risotto „Mailänder Art“ und Babykarotten auf Tellern anrichten und servieren.

Renate Sebastian am 31. Juli 2014