

Enten-Brust auf Orangen-Risotto in Lauch-Hülle

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Entenbrüste am Knochen	1 EL Tomatenmark	50 g kalte Butter
100 ml Portwein	500 ml Entenfond	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Rapsöl	

Für das Risotto:

100 g Risottoreis	1 Karotte	$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie
1 Stange Lauch	1 Orange	2 Zehen Knoblauch
50 g Parmesan	100 g Butter	200 ml Orangensaft
100 ml Weißwein	100 ml Hühnerbrühe	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Zucker, Salz, Pfeffer	

Für den Lauchmantel:

2 Blätter Lauch	Butter, Salz, Pfeffer
-----------------	-----------------------

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Karotte und den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Vom Lauch die äußersten zwei Blätter lösen und beiseite legen, den Rest in feine Ringe schneiden. Die Entenbrust von den Knochen lösen, die Knochen anschließend in grobe Stücke hacken. Einen Topf mit etwas Rapsöl aufsetzen und die Knochen darin mit ein wenig Karotte, Sellerie und Lauch anrösten. Das Tomatenmark dazugeben, das Ganze mit Portwein ablöschen, mit dem Fond auffüllen und auf etwa 100 Milliliter einkochen lassen. Die Knochen und das Gemüse heraussieben und unter ständigem Rühren die kalten Butterflocken einarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne ohne Fett die Entenbrust auf der Haut knusprig braten, dabei die Ente mit einer kleineren Pfanne oder einem Topf beschweren, damit sich die Haut nicht aufwellt. Jeweils einen Zweig Rosmarin und Thymian mit in die Pfanne geben. Das Fleisch kurz wenden und danach mit der Hautseite nach unten für acht Minuten in den Backofen geben, bis die Kerntemperatur 58 Grad beträgt. Die Entenbrust herausnehmen, in Alufolie einschlagen und ruhen lassen. Vor dem Anrichten die Entenbrust noch einmal kurz in einer trockenen Pfanne auf der Hautseite anbraten und anschließend in breite Streifen schneiden. Salzen und pfeffern. Für das Risotto die restlichen Karotten- und Selleriewürfel sowie den Lauch mit jeweils einem Zweig Thymian und Rosmarin in ein wenig Butter andünsten. Den Reis dazugeben, kurz mitbraten und mit dem Weißwein, der Hühnerbrühe und dem Orangensaft ablöschen. Das Ganze bei geringer Hitze gar kochen. Die Schale einer halben Orange abreiben. Anschließend die Orange filetieren und zusammen mit dem Orangenabrieb zum Risotto geben. Vor dem Anrichten den Parmesan reiben und das Risotto mit Parmesan, Butter, Salz und Pfeffer abschmecken. Die beiden äußeren Blätter vom Lauch in einem Topf mit heißem Wasser blanchieren, danach in Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und einen Ring daraus formen. Den Lauchstreifenring auf Tellern anrichten, das Orangen- Risotto hineingeben und die Entenbrust darauf legen.

Markus Fütterer am 04. August 2014