

Enten-Brust mit Orangen-Spekulatius-Soße, Maronen, Rösti

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste Salz Pfeffer

Für die Schwarzwurzelrösti:

200 g Schwarzwurzel 1 Ei 1 TL Speisestärke

1 EL Butterschmalz Salz Pfeffer

Für die Sauce:

200 ml Orangensaft 3 Spekulatiuskekse 1 EL Orangenbitterlikör

1 EL Zucker 1 EL Butter

Für die Maronen:

8 vorgegarte Maronen 2 EL Zucker 2 EL Butter

Für die Entenbrust:

Die Entenbrust waschen und trocken tupfen. Die Haut über Kreuz leicht einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne ohne Öl die Entenbrüste auf der Hautseite kross anbraten. Anschließend die Entenbrüste im Backofen bei 150°C (Ober-/Unterhitze) ca. 15 Minuten weiter garen lassen.

Vor dem Anschneiden ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Für die Schwarzwurzelrösti:

Ei trennen. Schwarzwurzel gründlich waschen und schälen. Anschließend fein raspeln und mit Eigelb und Speisestärke mischen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Schwarzwurzelmasse portionsweise im heißen Butterschmalz zu knusprigen Rösti ausbacken.

Für die Orangen-Spekulatius-Sauce:

Zucker in der Pfanne karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen. Bis zur Hälfte einreduzieren. Likör und Butter hinzufügen. Spekulatiuskekse zerkrümeln. Sauce vor dem Servieren kurz aufschäumen und mit zerkrümelten Spekulatiuskekse bestreuen.

Für die Maronen:

Butter und Zucker und einer Pfanne karamellisieren lassen. Maronen hinzufügen. Im Karamellzucker erwärmen.

Entenbrust mit Schwarzwurzel-Rösti, Orangen-Spekulatius-Sauce und karamellisierten Maronen auf Tellern anrichten und servieren.

Noura Veltrup am 15. November 2017