

# Enten-Brust mit Orangen-Soße und Zweierlei vom Kohlrabi

**Für zwei Personen**

**Für die Ente:**

2 Entenbrüste mit Haut à 200 g      4 EL neutrales Öl      Salz

**Für die Orangen-Sauce:**

2 Orangen      600 ml Geflügelfond      8 TL Rotweinessig  
300 g Zucker      10 Pfefferkörner      Salz, Pfeffer

**Für den Kohlrabi:**

3 große Kohlrabi mit grünem Stiel      700 ml Geflügelfond      200 g Zucker  
6 schwarze entsteinte Oliven      90 g Butter      1 EL Olivenöl  
1 EL Meersalz

**Für die Ente:**

Die Entenbrust waschen, trockentupfen und putzen. Haut einritzen. Öl in Pfanne erhitzen und Entenbrust auf Hautseite scharf anbraten.

Entenbrüste bei 160 Grad auf Rost in den vorgeheizten Backofen legen und ca. sechs Minuten weiter garen lassen. 5 min ruhen.. Vor dem Servieren salzen.

**Für die Orangen-Sauce:**

Zucker mit etwas Wasser in einem Topf erhitzen, bis Zucker karamellisiert. Rotweinessig und Pfefferkörner dazu geben. Blutorange auspressen und Saft in den Topf geben. Alles etwas einreduzieren lassen. Mit Hühnerfond ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren Pfefferkörner aus der Sauce nehmen.

**Für den Kohlrabi:**

Sieben Kohlrabi schälen, Böden abschneiden. Mit Melonen-KugelAusstecher kleine Kugeln aus den Kohlrabis formen. Eine Pfanne heiß werden lassen und Kohlrabi-Kugeln hinein legen. Sofort Butter hinzu fügen, Hühnerfond zugießen. Zucker und etwas Salz hinzu fügen. Bei mittlerer Hitze Flüssigkeit vollständig verdampfen lassen. Zwei Kohlrabi schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Oliven halbieren. Kohlrabi und Oliven mit Olivenöl und Fleur de Sel mischen. Kohlrabi-Grün waschen und trocknen. In Pfanne mit etwas Butter scharf anbraten. Mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Rheinwald am 26. November 2018