

Enten-Brust, Orangen-Lakritz-Jus, Süßkartoffel-Creme

Für zwei Personen

Für die Ente:

2 Entenbrüste, à 180 g Salz Pfeffer

Für die Creme:

300 g Süßkartoffel 40 g Butter Salz, Pfeffer

Für die Jus:

4 Lakritze 4 Orangen, Saft, Abrieb Butter

100 ml Orangensaft 150 ml Gemüsefond Salz, Pfeffer

Für die Ente:

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Entenbrüste auf der Hautseite rautenförmig einschneiden, salzen, pfeffern und in einer kalten Pfanne auf der Hautseite ohne Fett langsam für 5-6 Minuten braten, dann wenden und 2-3 Minuten auf der Fleischseite anbraten. Im Ofen etwa 8-10 Minuten nachziehen lassen, anschließend 3 Minuten ruhen lassen.

Für die Creme:

Süßkartoffel schälen, in Stücke schneiden und 12 Minuten in Salzwasser weichkochen. Abgießen und mit Butter, Salz und Pfeffer fein pürieren.

Für die Jus:

Orangen auspressen. Lakritze zerkleinern und $\frac{1}{2}$ bis 1 EL Lakritze mit 100 ml Orangensaft, Fond und 1 TL Orangenzeste auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Mit Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Deniz Topcu am 14. Juli 2025