

Entenbrust, Orangen-Soße, Süßkartoffel-Püree, Schalotten

Für zwei Personen

Für Entenbrust und Sauce:

300-400 g Entenbrust	3 Orangen, Saft, Filets	1 EL Butter
4 cl Orangenlikör	1 Zweig Rosmarin	Speisestärke
Salz	Pfeffer	

Für die Schalotten:

8 kl., gleichgr. Schalotten	100 ml Gemüsefond	150 g Portwein
150 g Rotwein	1 Zweig Majoran	1 EL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Püree:

300 g Süßkartoffel	1 Zitrone, Saft, Abrieb	40 g Butter
1 Prise Zimt	Salz	

Für Entenbrust und Sauce:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Entenbrust putzen, überschüssiges Fett an den Seiten und Sehnen bzw.

Silberhaut auf der Unterseite entfernen. In die Hautseite vorsichtig ein Streifenmuster ritzen, ohne dabei das Fleisch zu verletzen. Die Brust auf beiden Seiten salzen und dann auf der Hautseite in einer mittel heißen Pfanne langsam knusprig-braun braten. Ente auf beiden Seiten pfeffern und mit der Hautseite nach oben und dem Kerntemperatur-Fühler in den Ofen geben. Die Kerntemperatur sollte 58 Grad erreichen.

Mit einem Messer die Haut der Orangen sorgfältig herunterschneiden, die Filets sorgfältig heraus schneiden und diese später als Garnitur verwenden. Den Rest der Orange auspressen. Etwas Orangensaft mit Speisestärke glattrühren und beiseitestellen.

Entenbrust aus der Pfanne nehmen. Den Bratenrückstand darin nochmal erhitzen und mit dem Orangenlikör ablöschen, dann den Orangensaft aufgießen. Rosmarin dazugeben und kurz köcheln lassen. Am Ende durch ein feines Sieb geben und die Sauce mit einer Flocke Butter oder mit der in Orangensaft glatt gerührten Stärke binden. Final abschmecken und je nach Geschmack die Orangenfilets in der Sauce schwenken.

Für die Schalotten:

Schalotten abziehen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Schalotten in das Karamell geben, etwas salzen und pfeffern und mit dem Port- und Rotwein ablöschen. Majoran dazugeben und langsam köcheln lassen. Eventuell mit etwas Fond immer wieder aufgießen und Schalotten auf diese Weise garen.

Für das Püree:

Süßkartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser weich kochen. Die weich gekochten Süßkartoffel abseihen und kurz ausdämpfen lassen.

Butter und Zimt zugeben und mit einem Stabmixer zu einem glatten Püree mixen. Mit Zitronensaft und abrieb abschmecken.

Alexander Kumptner am 17. Januar 2025