

Enten-Brust mit Spargel

Für 4 Personen:

2 Entenbrüste	50 g Mehl	2 Eier
300 g grüner Spargel	30 g Butter, flüssig	200 g Kartoffeln
80 g Parmesan	0,5 l Geflügelbrühe	0,1 l Sahne
0,2 l Entensauce	0,1 l Hollandaise	1 Zwiebel
0,2 l Weißwein	1 Orange, unbehandelt	Butterschmalz
Olivener Öl	Salz, Pfeffer	Zitronensaft

Die Entenbrüste von Haut und Sehnen befreien und in acht gleichgroße Stücke schneiden und plattieren. Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Aus Eiern, Mehl und 30 Gramm geriebenem Parmesan die Panade herstellen.

Die Ente nun erst in Mehl und dann in der Parmesan-Ei-Panade wenden und in heißem Butterschmalz von beiden Seiten kurz braten.

Den Spargel waschen, unteres Drittel schälen, in Salzwasser gar kochen und mit flüssiger Butter einpinseln.

Die Kartoffeln in einen halben Zentimeter große Würfel schneiden und mit der Zwiebel in Olivenöl anschwitzen. Die glasige Masse mit Weißwein ablöschen und mit der Brühe und Sahne auffüllen. Nach circa acht Minuten 30 Gramm Parmesan zugeben.

Die Schale der Orange abreiben und zu der Entensauce geben. Den Spargel in der Hollandaise schwenken und mit der Ente und dem Kartoffelrisotto servieren. Restlichen Parmesan über das Gericht streuen. Die Entenbrust mit Zitronensaft beträufeln.

NN