

Gegrillte Entenbrust à l'orange, Ingwer-Kürbis-Püree

Für 2 Portionen

3 Bio-Orangen	2 Entenbrüste à 180 g	50 ml Grand Marnier
150 ml dunkle Geflügelsauce	120 g Butter	1 Zwiebel
350 g gewürf. Kürbis	180 g gewürf. Sellerieknolle	150 ml Sahne
20 g Ingwer	1 Spritzer Limette	650 g Kartoffeln
3 Eigelb	100 g Speisestärke	2 Scheiben Toast
1 Schnittlauchröllchen	1 Prise Salz, Pfeffer	

Von einer Orange die Schale ganz dünn abschneiden und in feinste Streifen schneiden. Die Orange halbieren und den Saft in eine Schüssel auspressen. Die anderen beiden Orangen mit einem Messer dünn schälen und die einzelnen Orangenfilets herauslösen. Den Grand Marnier zusammen mit dem Orangensaft in einem Topf zur Hälfte reduzieren, dann die Geflügelsauce und die Orangenschalenstreifen zugeben und kurze Zeit köcheln lassen. 20 g Butter einrühren und zum Schluss die Orangenfilets dazugeben.

Die Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer einschneiden. Die Entenbrüste salzen, pfeffern und in einer heißen Grillpfanne oder über dem Holzkohlegrill von jeder Seite bei mittlerer Hitze 5 Minuten schön rosa grillen. Die gegrillten Entenbrüste in Alufolie wie ein Päckchen einpacken und kurze Zeit ruhen lassen.

Für das Ingwer-Kürbispüree die Zwiebel schälen, würfeln und in 30 g Butter in einem Topf anschwitzen. Den gewürfelten Kürbis und Sellerie sowie 6 EL Wasser zugeben und das Gemüse für 10 Minuten sanft dünsten. Die Sahne zugeben sowie den geschälten und geriebenen Ingwer. Alles einkochen lassen, mit etwas Zucker Limettensaft, Salz, Zucker würzen und mit dem Pürierstab zu einem feinen Püree mixen.

Die Kartoffeln dünn schälen, in Salzwasser weich kochen und anschließend gut ausdämpfen lassen. Die ausgedämpften Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse geben und 500 g abwiegen.

Eigelbe und Speisestärke zugeben, mit Salz, Pfeffer abschmecken und alles zu einem Knödelteig vermengen.

Das Toastbrot in Würfel schneiden und diese in 70 g Butter kurz anrösten. 6 Knödel formen und mit einigen gerösteten Toastbrotwürfeln füllen. Die Knödel in kochendem Salzwasser für 10 Minuten garen. Restliche Toastbrotwürfel hacken, mit den Schnittlauchröllchen mischen und über die gegarten Knödel geben.

Die Entenbrüste aufschneiden und mit dem Ingwer-Kürbispüree, der Orangensauce und den Knödeln auf Teller anrichten.

NN am 08. April 2025