

Enten-Brust mit Cranberry-Soße

Für 2 Personen

Spätzle:	300 g Muskatkürbis	4 St. glatte Petersilie
50 g Grieß	150 g Mehl	1 Ei
25 g Butter	Muskatnuss	0.5 TL feines Salz
Entenbrust:	2 Entenbrüste	2 Zweige Rosmarin
1 unbehandelte Orange	Salz	Pfeffer
Cranberry-Soße:	2 Schalotten	100 g frische Cranberrys
30 g getrock. Cranberrys	100 ml roter Portwein	1 EL Butter
1 Lorbeerblatt	Salz	Pfeffer
Pfifferlinge:	150 g Pfifferlinge	1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch	2 Stängel Thymian	0.5 Bund Schnittlauch
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Spätzle:

Den Kürbis waschen, schälen, entkernen und würfeln. Zwei Drittel Kürbisfruchtfleisch mit 100 ml Wasser sehr fein pürieren.

Das Ei mit Mehl, Grieß, Kürbispüree, Salz und etwas frisch geriebener Muskatnuss zu einem glatten Teig verrühren. Mit dem Holzlöffel so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Abgedeckt beiseitestellen.

Entenbrust:

Den Backofen auf 90 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Rosmarin abbrausen und trocken tupfen. Die Orange waschen und trocken reiben. Das Fett der Entenbrüste vom Fleisch lösen und die Sehnen entfernen. Die Haut rautenförmig einschneiden und das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Entenbrüste in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur auf der Hautseite anbraten. Dabei das Fett auslassen. Rosmarin und Orangenschale zum Braten mit in die Pfanne geben. Wenn die Hautseite goldbraun ist, das Fleisch wenden und 1 weitere Minute braten. Die Entenbrüste mit Rosmarin und Orangenschale auf ein Backofengitter legen und im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten garen.

Cranberry-Soße:

Die Schalotten abziehen und würfeln. In einem Topf in der heißen Butter anschwitzen. Die getrockneten Cranberrys und das Lorbeerblatt dazugeben und mit Portwein ablöschen. Aufkochen und 5 Minuten leise köcheln lassen. Die frischen Cranberrys waschen, verlesen und in die Soße geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 1-2 Minuten köcheln lassen.

Nun die Spätzle zubereiten. Reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und leicht salzen. Den Spätzleteig über ein Spätzlebrett in das siedende Wasser schaben. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle abschöpfen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Petersilie abbrausen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und hacken.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Spätzle darin anbraten. Mit Salz würzen und die Petersilie unterschwenken.

Pfifferlinge: Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und würfeln. Den Thymian waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Die Pfifferlinge trocken abreiben und putzen. Den Schnittlauch abbrausen, trocken tupfen und klein schneiden. Die Butter schmelzen, die Pfifferlinge dazugeben und anbraten. Schalotten, Knoblauch und Thymian hinzufügen und anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Schnittlauch hinzufügen.

Johann Lafer am 11. Januar 2020