



Christian Schimitzek

Gebratene Entenbrust mit Blutorangensauce, Pastinakenpüree, glasierten Karotten und Mini-Lauch

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 weibliche Entenbrüste á 180 g
1 EL Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrust auf der Hautseite rautenförmig einschneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Entenbrüste 5 Minuten bei mittlerer Hitze auf der Hautseite anbraten. Währenddessen Fleischseite mit Salz und Pfeffer würzen. Dann auf einem Rost für ca. 20 Minuten in den Ofen schieben bis eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht ist. Aus dem Ofen nehmen und bis zum Servieren ruhen lassen.

Für das Pastinakenpüree:

250 g Pastinaken
200 ml Sahne
Butter, zum Anschwitzen
Muskatnuss, zum Reiben
1 Prise Salz

Pastinaken schälen, in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit der Butter kurz anschwitzen. Sahne hinzugeben, mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen. Pastinaken garen bis sie weich sind. Dann in einen Mixer geben und zu einem Püree mixen.

Für die Blutorangensauce:

2 Blutorangen für ca. 100 ml Saft
40 ml Rotweinessig
150 ml Geflügelfond
1 TL Zucker
3 Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucker mit einem Esslöffel Wasser in einem Topf langsam karamellisieren, dann mit Rotweinessig ablöschen. Reduzieren lassen. Blutorangen waschen, halbieren und den Saft auspressen. Blutorangensaft angießen und abermals reduzieren lassen. Geflügelfond und Pfefferkörner in die Sauce geben und weiter reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor Servieren, Pfefferkörner aus der Sauce holen.

Für die glasierten Möhren:

250 g junge Karotten mit Grün
100 ml Orangensaft
1 TL Zucker
2 TL Butter
1 Prise Salz

Möhren schälen, waschen und Grün bis auf 1 cm abschneiden. Butter mit Zucker und Salz in einem Topf erhitzen und Möhren darin anschwitzen. Mit Orangensaft ablöschen und bei niedriger Temperatur köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Möhren gar sind.

Für den Mini-Lauch:

4 Stangen Mini-Lauch
Butter, zum Anbraten
1 Prise Zucker
1 Prise Salz

Zucker, Salz und Lauch in einen Topf mit kaltem Wasser geben und kurz aufkochen. Dann aus dem Wasser nehmen und in einer Pfanne mit geschmolzener Butter schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.