

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Juli 2024** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Anna Alexander-Eichler

Entenbrust mit Orangensauce, Kartoffelgratin und grünen Bohnen im Speckmantel

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrustfilets, mit Haut
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Die Haut der Ente mit einem Messer kreuzweise einschneiden. Fleisch in einer Pfanne ohne Fett etwa 2 Minuten auf der Hautseite scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann wenden und Ente nochmals 2 Minuten braten. In eine Auflaufform legen und im vorgeheiztem Backofen 10-15 Minuten weiter garen. Dann aus dem Ofen nehmen und 2-3 Minuten ruhen lassen vor dem Anschnitt.

Für die Orangensauce:

1 Orange, Saft
 1 kleine Zwiebel
 1 EL Butter
 100 ml Hühnerfond
 1 TL Speisestärke
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. In der Fleisch-Pfanne mit Butter andünsten. Orange auspressen und 1 EL Saft zum Ablöschen in die Pfanne geben. Hühner angießen und alles aufkochen lassen. Stärke in kaltem Wasser anrühren und mit in die Sauce geben. Nochmals aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelgratin:

500 g Kartoffeln
 100 g Emmentaler
 ½ TL Butter
 100 ml Sahne
 75 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und fein hobeln. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und Kartoffeln darin schichten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Sahne und Milch verrühren, Kartoffeln damit übergießen und im Ofen etwa 20 Minuten backen. Emmentaler reiben. Nach 10 Minuten, Käse über das Gratin streuen und überbacken lassen.

Für die Bohnen im Speckmantel:

150 g grüne Bohnen
 4 Scheiben Bacon
 Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bohnen von Enden befreien und zu vier Päckchen zusammenlegen. Jeweils mit Bacon umwickeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Bohnen im Speckmantel hineingeben. Von allen Seiten knusprig anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.