



## **Hauptgericht: „Zweierlei von der Ente mit Erbsencreme und Orangensauce“ von Patrick Wüstenberg**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Entenbrüste, mit Haut
500 g	Erbsen, Tiefkühlware
100 g	Zuckerschoten
50 g	ungesalzene Erdnüsse
2	Knoblauchzehen
50 g	schwarze Oliven, entsteint
2	unbehandelte Orangen
0,5 Bund	glatte Petersilie
1 Zweig	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
	Erbsenkresse, zum Dekorieren
	Mehl, zum Panieren
1	Ei
100 g	kalte Butter
200 ml	Sahne
50 ml	Olivenöl
1 TL	Sojalecithin
1	Muskatnuss
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Knoblauch abziehen. Den Rosmarin und den Thymian zupfen. Die Entenbrüste waschen und trocken tupfen. Eine der Entenbrüste auf der Hautseite rautenförmig einschneiden. Anschließend zusammen mit dem Knoblauch, dem Rosmarin und dem Thymian in einer Pfanne anbraten. Anschließend für etwa 20 Minuten im Backofen garen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die restliche Entenbrust mit der Sahne und den Oliven zu einer Farce pürieren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend davon Nocken abstechen und im Wasser pochieren. Die Erdnüsse klein hacken. Das Ei aufschlagen und verquirlen. Die Entennocken zuerst in etwas Mehl, dann in dem Ei und zuletzt in den Erdnüssen wälzen. Anschließend in etwas Butterschmalz in einer Pfanne ausbacken.

Etwas Muskatnuss reiben. Die Erbsen in Salzwasser blanchieren und mit etwas Butter, Muskatnuss, Salz und Pfeffer pürieren. Die Zuckerschoten waschen und ebenfalls in einer Pfanne mit der restlichen Butter anbraten.

Die Orangen auspressen. Das Sojalecithin und 50 Milliliter Orangensaft pürieren. Anschließend nach und nach das Olivenöl zugeben und mixen. Die Erbsenkresse und die Petersilie zupfen.

Das Zweierlei von der Ente mit der Erbsencreme und der Orangensauce auf Tellern anrichten, mit den Zuckerschoten, der Erbsenkresse und der Petersilie garnieren und servieren.