

Enten-Brust auf Spinat mit Pinien-Kernen

Für 2 Personen

2 Barbarie-Entenbrüste	400 g Blattspinat, frisch	50 g Pinienkerne
1 Schalotte	100 ml Sahne	50 ml Geflügelfond
2 EL Orangensaft	1 EL Isomalt	1 EL Butter
1 TL Speisestärke	1 Muskatnuss	Pflanzenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Einen Topf mit Öl erhitzen und die Schalotte darin fünf Minuten anschwitzen. Den Blattspinat waschen, trocken schleudern, zu den Schalotten geben und bei geschlossenem Deckel garen. Anschließend die Sahne hinzugeben und zwei Minuten leicht köcheln lassen. Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen und mit Salz würzen. Eine Grillpfanne erhitzen und die Entenbrüste auf der Hautseite vier Minuten anbraten. Anschließend das Fleisch wenden, weitere zwei Minuten anbraten, in Alufolie wickeln und für zehn Minuten in den Backofen geben. Die Pinienkerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze leicht rösten. Den Isomalt einrühren, bis er karamellisiert und anschließend abkühlen lassen. Die Flüssigkeit des Spinats und den ausgetretenen Saft von der Entenbrust in einen Topf geben und mit dem Geflügelfond aufkochen. Anschließend die Speisestärke und den Orangensaft hinzugeben und einrühren. Das Ganze leicht köcheln lassen. Die Entenbrust aus dem Ofen nehmen und erneut in der Grillpfanne bei starker Hitze für 30 Sekunden rösten. Anschließend das Fleisch ordentlich mit Pfeffer würzen. Den Spinat mit der Butter, etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Entenbrust, den Spinat mit den Pinienkernen und der Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Aljoscha Sandvoß am 24. Juni 2010