

# Enten-Brust mit Bitterorangen-Likör und Fenchel

## Für 2 Personen

2 Entenbrüste, a 150 g	300 g Risottoreis	2 Orangen
1 Schalotte	1 Knolle Fenchel	1 Chilischote
1 Muskatnuss	1 Knoblauchzehe	100 g Parmesankäse
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	50 ml Bitterorangen-Likör
100 ml Sahne	200 ml frischer Orangensaft	200 ml Gemüsebrühe
50 ml Olivenöl	Prise Zucker	Butter
Kalte Butter	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 90 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen. Die Entenbrust waschen und trocken tupfen, dann parieren. Die Knoblauchzehe abziehen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und den Knoblauch andünsten. Die Haut der Entenbrust rautenförmig einschneiden, von beiden Seiten salzen und zusammen mit dem Thymian und dem Rosmarin scharf anbraten. Anschließend die Entenbrust aus der Pfanne nehmen und im Ofen rosig werden lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotte abziehen, fein hacken und in der Butter glasig anschwitzen. Den Risottoreis dazugeben und kurz mit angehen lassen. Mit der Brühe und 150 Milliliter Orangensaft ablöschen und unter ständigem Rühren gar ziehen lassen. Parmesankäse reiben, zum Risotto dazugeben und das Ganze mit den Orangenfilets abrunden. Eine Grillpfanne mit Olivenöl erhitzen, Fenchel schälen, mit Salz, Zucker und Pfeffer marinieren und von beiden Seiten bissfest grillen. Die Muskatnuss reiben. Den Fenchel mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, vom Kerngehäuse befreien und in Streifen schneiden. Die Sahne in einem Topf erhitzen und den restlichen Orangensaft dazugeben. Das Ganze mit Pfeffer, Chili und Salz abschmecken, einreduzieren und mit dem Bitterorangen-Likör verfeinern. Die Soße mit dem Pürierstab aufschäumen und wenn nötig, mit kalter Butter binden. Zum Servieren die Entenbrust zusammen mit dem Fenchel und dem Orangenrisotto auf einem Teller anrichten, den Bitterorangen-Likör-Schaum darüber geben.

Dieter Rothmann am 10. November 2010