

# Enten-Brust a l'orange mit Bratkartoffeln und Karotten

## Für 2 Personen

2 Entenbrüste a 250 g	10 Kartoffeln	4 Beta Sweet Karotten
1 Knoblauchzehe	3 unbehandelte Orangen	3 Zweige Rosmarin
20 g Butter	1 EL schwarzes Johannisbeer-Gelee	2 EL Bitterorangenlikör
250 ml Schlagsahne	2 TL Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 225 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Entenbrust waschen, trockentupfen, die Hautseite rautenförmig einschneiden, salzen und pfeffern. Die Entenbrüste mit der Fettseite nach unten in eine kalte Pfanne geben und so lange anbraten, bis die Fettschicht knusprig ist. Danach wenden und eine Minute auf der anderen Seite braten. Zwei Orangen halbieren und den Saft auspressen. In einen kleinen Bräter den Saft der zwei Orangen, 125 Milliliter Wasser sowie die Entenbrust mit der Fettseite nach oben hineingeben. Anschließend im Backofen zwanzig Minuten bei geschlossenem Deckel garen. Die dritte Orange schälen, filetieren und in Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Hälfte vom Zucker zugeben und kurz karamellisieren lassen. Die Orangenfilets von beiden Seiten darin braten. Die Sahne in einem Topf zum Kochen bringen und den restlichen Zucker zugeben. Die Karotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Anschließend die Karotten in der Sahne köcheln lassen, bis sie bissfest sind und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser zehn Minuten kochen. Anschließend abgießen und halbieren. Im Bratenfett der Entenbrust zusammen mit einer Knoblauchzehenhälfte und dem Rosmarin goldbraun braten. Anschließend in Alufolie wickeln und acht Minuten ruhen lassen. Den Bratenfond aufkochen, nach Belieben etwas Orangensaft oder Wasser zugeben und mit Bitterorangenlikör, Johannisbeergelee, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Entenbrust aus der Folie nehmen und in Scheiben schneiden. Die Entenbrust mit den Orangenfilets, den Bratkartoffeln und Karotten auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Rombach am 18. August 2011