

Enten-Ragout in Honig-Soße mit Karotten-Ingwer-Rösti

Für 2 Personen

1 Entenbrustfilet à 300 g	1 große Kartoffel, fest	2 große Karotten
1 Frühlingszwiebel	1 Schalotte	1 rote Chilischote
1 Knoblauchzehe	3 TL Butterschmalz	1 EL Honig
20 g Ingwer	1 TL Korianderkörner	100 ml Geflügelfond
25 ml Sojasoße	1 EL Sesamöl	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Möhren und Kartoffel schälen und in feine Streifen schneiden. Den Ingwer schälen und reiben und alles gut mischen. Einen Teelöffel Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der Gemüse-Ingwer-Masse darin goldbraun braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten. Aus der restlichen Masse und unter gleicher Vorgehensweise einen zweiten Rösti braten. Die Haut der Entenbrust ablösen und das Fleisch in Streifen schneiden. Das Sesamöl im Wok erhitzen und das Fleisch anbraten und anschließend herausnehmen. Die Korianderkörner in einer Pfanne rösten und anschließend im Mörser zerstoßen. Die Chilischote entkernen und fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Schalotten und den Knoblauch im Wok andünsten, den Honig, die gewürfelte Chilischote und den zerstoßenen Koriander dazugeben. Mit der Sojasoße und dem Fond ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Entenbruststreifen in der Soße warm halten. Die Frühlingszwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden, unter das Ragout mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Entenragout mit den Rösti auf einem Teller anrichten und servieren.

Doreen Hotopp am 05. Januar 2012