

Enten-Brust mit Schupf-Nudeln, Bohnen und Orangen-Soße

Für 2 Personen

2 Entenbrüste à 250 g	6 Scheiben Bacon	250 g gekochte Kartoffeln
300 g grüne Brechbohnen	3 unbehandelte Orangen	1 Ei
40 g Butter	2 TL Speisestärke	100 g Mehl
1 EL schwarze Johannisbeer-Gelee	2 EL Bitterorangenlikör	1 TL Zucker
Muskatnuss	Butterschmalz	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 225 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Entenbrust waschen und trocken tupfen. Die Fettseite rautenförmig einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Entenbrüste in eine kalte Pfanne geben. Die Ente solange anbraten, bis die Fettschicht knusprig ist. Anschließend wenden und erneut braten. Zwei Orangen auspressen. In einem Bräter den Orangensaft und 125 Milliliter Wasser geben. Die Entenbrust mit der Fettseite nach oben in den Bräter geben und für 20 Minuten geschlossen im Backofen garen. Die Bohnen im Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Anschließend mit dem Bacon umwickeln und auf einem Blech in den Backofen geben. Die vorgekochten Kartoffeln pellen und durch eine feine Kartoffelpresse drücken. Das Ei, 20 g Butter und einen halben Teelöffel Salz zugeben und verkneten. Das Mehl und die Stärke zugeben und alles zu einem festen Teig verkneten. Muskatnuss reiben und den Kartoffelteig damit abschmecken. Aus dem Teig Schupfnudeln formen. Butterschmalz in einer Pfanne wenden und die Schupfnudeln darin schwenken Den Deckel von dem Bräter entfernen und die Ente noch einmal kross im Ofen braten lassen. Die letzte Orange schälen, filetieren und in Scheiben schneiden. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, den Zucker zugeben und kurz karamellisieren lassen. Die Orangenfilets darin von beiden Seiten anbraten. Die Entenbrust in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Den Bratenfond aufkochen und eventuell noch einmal Wasser oder Orangensaft zugeben. Den Bitterorangenlikör, das Johannisbeer-Gelee, Salz und Pfeffer zugeben und abschmecken. Die Soße mit der Speisestärke binden. Die Entenbrust aus der Folie nehmen, in Scheiben schneiden und mit den Orangenfilets, den Bohnen, der Soße und den Schupfnudeln anrichten und servieren.

Hauke Harders am 31. Januar 2012