

Enten-Brust-Filet mit Orangen-Soße, Rösti-Talern

Für zwei Personen

2 Entenbrustfilets	50 g Speck	400 g festk. Kartoffeln
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	250 g Blattspinat
2 Orangen	4 Zweige Thymian	1 Muskatnuss
1 EL Speisestärke	80 g Zucker	100 g Butter
1 Ei	1 EL Orangenlikör	200 ml Entenfond
2 EL Balsamico, weiß	Rapsöl, Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 140 Grad vorheizen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Die Schalotten abziehen und halbieren. Die Entenbrustfilets waschen und trocken tupfen, anschließend die Hautseite rautenförmig einschneiden, salzen und fünf bis sieben Minuten anbraten. Währenddessen die Thymianzweige und die Schalottenhälften dazugeben. Das Fleisch mit Pfeffer würzen und die auf der anderen Seite eine Minute weiterbraten. Anschließend 40 Gramm Butter dazugeben und die Brüste darin wenden. Entenbrüste mit den Thymianzweigen in eine Auflaufform legen und mit der Butter übergießen. Etwas Bratenfond zurück behalten. Das Ganze für 15 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen garen. Den Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen und mit dem Saft einer Orange und dem zurückbehaltenen Bratenfond ablöschen. Anschließend den Schalenabrieb einer Orange, den Orangenlikör und den weißen Balsamico hinzufügen und reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Soße die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und die Soße damit binden. Die zweite Orange für die Garnitur filetieren. Die Kartoffeln schälen, waschen und grob reiben. Anschließend mit Ei verrühren und die Masse mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit heißem Öl nacheinander kleine Röstitaler backen und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Den Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern, grobe Stiele entfernen. Die Spinatblätter in Streifen schneiden und mit dem Knoblauch und den Speckwürfeln und etwas Butter in einer Pfanne anbraten. Die Entenbrust in Tranchen aufschneiden und zusammen mit der Soße, den Röstitalern und dem Spinat auf einem Teller anrichten. Mit den Orangenfilets als Garnitur servieren.

Stefan Gehrke am 19. November 2012