

Zweierlei von der Ente mit Erbsen-Creme und Orangen-Soße

Für zwei Personen

2 Entenbrüste, mit Haut	500 g Erbsen, Tiefkühlware	100 g Zuckerschoten
50 g ungesalzene Erdnüsse	2 Knoblauchzehen	50 g schwarze Oliven, entsteint
2 unbehandelte Orangen	0,5 Bund glatte Petersilie	1 Zweig Thymian
2 Zweige Rosmarin	Erbsenkresse, Mehl	1 Ei
100 g kalte Butter	200 ml Sahne	50 ml Olivenöl
1 TL Sojalecithin	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Knoblauch abziehen. Den Rosmarin und den Thymian zupfen. Die Entenbrüste waschen und trocken tupfen. Eine der Entenbrüste auf der Hautseite rautenförmig einschneiden. Anschließend zusammen mit dem Knoblauch, dem Rosmarin und dem Thymian in einer Pfanne anbraten. Anschließend für etwa 20 Minuten im Backofen garen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die restliche Entenbrust mit der Sahne und den Oliven zu einer Farce pürieren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend davon Nocken abstechen und im Wasser pochieren. Die Erdnüsse klein hacken. Das Ei aufschlagen und verquirlen. Die Entennocken zuerst in Mehl, dann in dem Ei und zuletzt in den Erdnüssen wälzen. Anschließend in etwas Butterschmalz in einer Pfanne ausbacken. Muskatnuss reiben. Die Erbsen in Salzwasser blanchieren und mit etwas Butter, Muskatnuss, Salz und Pfeffer pürieren. Die Zuckerschoten waschen und ebenfalls in einer Pfanne mit der restlichen Butter anbraten. Die Orangen auspressen. Das Sojalecithin und 50 Milliliter Orangensaft pürieren. Anschließend nach und nach das Olivenöl zugeben und mixen. Die Erbsenkresse und die Petersilie zupfen. Das Zweierlei von der Ente mit der Erbsencreme und der Orangensauce auf Tellern anrichten, mit den Zuckerschoten, der Erbsenkresse und der Petersilie garnieren und servieren.

Patrick Wüstenberg am 04. Dezember 2012