

Enten-Brust, Portwein-Ingwer-Soße, Karotten, Reiskuchen

Für zwei Personen

2 Entenbrüste	80 g Speckwürfel	300 g Reis
1 Stange Lauch	3 Karotten	1 Stück Ingwer
1 große Chilischote	50 ml Austernsauce	30 ml Portwein
10 ml helle Sojasauce	60 g Butter	1 Prise Zucker
80 g grüne Pistazien	Chili, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Den Reis in einen beschichteten Topf geben und mit Wasser auffüllen, sodass einen Finger breit über dem Reis das Wasser steht. Die Pistazien in den Reis geben. Anschließend den Reis im Backofen garen. Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen und die Haut kreuzweise einschneiden. Die Entenbrüste auf der Hautseite anbraten und kurz wenden. Die Speckwürfel hinzugeben, ebenfalls anbraten und in einer separaten Schüssel aufbewahren. Die Entenbrüste im Backofen fertigbaren. Den Lauch putzen, von den Enden befreien und in Ringe schneiden. Den Lauch mit drei Esslöffeln Butter in die Pfanne geben und dünsten. Anschließend mit dem Portwein und der Austernsauce ablöschen. Den Ingwer klein schneiden und in die Sauce geben. Die Chilischote längs aufschneiden, von den Kernen befreien, klein schneiden und mit den Speckwürfeln ebenfalls in die Sauce geben. Mit der Sojasauce, und mit Pfeffer abschmecken. Die Karotten schälen und in Stifte schneiden. Salzwasser erhitzen und die Karotten darin kurz blanchieren. Die restliche Butter mit dem Zucker zerlassen und die Karotten darin schwenken. Mit Chili würzen. Die Entenbrust auf einem Teller anrichten. Etwas von dem Reiskuchen und den karamellisierten Karotten dazugeben. Mit der Saue garnieren und servieren.

Boris Grund am 09. Dezember 2013