

Enten-Brust mit Käse-Nocken und lauwarmem Karotten-Salat

Für zwei Personen

2 Entenbrüste, mit Haut	300 g Knödelbrot	350 g Bergkäse
60 g Parmesan	6 Mini-Karotten	60 g Porree
2 Zwiebeln	1 Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Pimpernelle	1 Zweig Thymian	1 Stück Ingwer
1 EL Speisestärke	4 Eier	110 g Butter
1 TL Senf	1 EL Crème-fraîche	1 EL Johannisbeergelee
250 ml Orangensaft	250 ml Milch	50 ml Bitterorangenlikör
100 ml Gemüfefond	5 EL Öl	1 EL Preiselbeeren
Zucker, Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen, von Sehnen befreien und auf der Hautseite einritzen. Eine Pfanne erhitzen und die Ente auf der Hautseite gut ausbraten. Anschließend herausnehmen und im Backofen fertig garen. Die Milch in einem Topf erwärmen. Für die Kasnocken die warme Milch über das Knödelbrot gießen. Eine Zwiebel abziehen, fein schneiden und in etwas Butter andünsten. Den Bergkäse in kleine Würfel schneiden und mit den gedünsteten Zwiebeln zum Knödelbrot geben. Den Porree von den Enden befreien, die äußere Haut abziehen, waschen und sehr fein schneiden. Anschließend die Masse mit den Eiern, dem Porree, zwei Esslöffeln Öl und etwas Salz gut vermischen und zu einem festen Teig kneten. Mit nassen Händen den Teig zu Nocken formen und in reichlich Salzwasser acht bis zehn Minuten leicht kochen lassen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Karotten schälen, in Stücke schneiden und in dem heißen Öl garen. Die restliche Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Pimpernelle und die Petersilie zupfen und fein hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Etwas Schnittlauch, die Petersilie und die Pimpernelle unter die Möhren mengen. Aus dem restlichen Öl, dem Senf, etwas Zucker, Salz und Pfeffer das Dressing anrühren und die Möhren darin ziehen lassen. Eine Pfanne erhitzen. Für die Sauce Abschnitte von der Ente in der heißen Pfanne anbraten und mit dem Orangensaft, dem Bitterorangenlikör und dem Gemüfefond ablöschen. Anschließend die Sauce einkochen lassen, eine Scheibe Ingwer dazugeben und das Johannisbeergelee in der Sauce auflösen. Die Preiselbeeren durch ein Sieb streichen und mit in die Sauce rühren. Anschließend mit der Crème-fraîche, Salz und Pfeffer abschmecken und eventuelle mit der Speisestärke abbinden. Einen Topf erhitzen. Den Parmesan reiben. Anschließend die Nocken herausnehmen und abtropfen lassen. Die restliche Butter in dem heißen Topf schmelzen, über die Nocken geben und mit dem Parmesan und den restlichen Schnittlauchröllchen bestreuen. Die Entenbrust mit den Kasnocken und dem lauwarmen Karottensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Christa Nößner am 18. Dezember 2013