

# Enten-Brust mit Orangen-Soße und Spitzkohl-Ragout

Für zwei Personen

**Für die Ente:**

1 Barbarie-Entenbrust                      Meersalz

**Für die Orangensauce:**

3 EL Butter	200 ml Geflügelfond	200 ml Orangensaft
2 EL Orangenlikör	1 TL Speisestärke	1 EL Zucker
1 Lorbeerblatt	1 Zimtstange	Meersalz, Pfeffer

**Für das Spitzkohlragout:**

$\frac{1}{2}$ Kopf Spitzkohl	30 g gewürfelter Bacon	1 Zehe Knoblauch
2 Schalotten	2 EL Butter	200 ml Geflügelfond
150 ml Sahne	20 ml Weißwein	1 Bund Majoran
1 Bund glatte Petersilie	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

**Für die Laugenplätzchen:**

2 Laugenstangen, groß	2 Zehen Knoblauch	2 EL Butter
1 Muskatnuss	1 EL getrockneter Estragon	Meersalz, Pfeffer

Den Ofen auf 170 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Für das Spitzkohlragout den Spitzkohl in feine Streifen schneiden und in gesalzenem Wasser blanchieren. Die Schalotten abziehen, fein würfeln und mit dem Bacon in Öl anschwitzen. Den Knoblauch abziehen, fein würfeln und dazugeben, sobald die Zwiebeln glasig sind. Den Spitzkohl abtropfen lassen, dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Anschließend alles mit Fond auffüllen - 6 - und etwas einkochen lassen. Die Sahne dazugeben, aufkochen lassen und alles durch ein Sieb passieren. Die Sauce dabei auffangen und aufkochen. Die Petersilie und den Majoran klein hacken und dazugeben. Anschließend mit einem Pürierstab zu einem Schaum mixen. Die Butter untermengen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren den Schaum über den Spitzkohl geben. Die Haut der Entenbrust rautenförmig einschneiden. Dabei nur in das Fett schneiden, nicht in das Fleisch. Die Ente von beiden Seiten gut salzen und mit der Hautseite nach unten in die kalte Pfanne legen. Die Ente langsam erhitzen, sodass das Fett gleichmäßig aus der Haut gelassen wird. Wenn die Hautseite eine braune Färbung hat, die Entenbrust umdrehen und auf der Fleischseite anbraten, bis dort Röststoffe entstanden sind. Anschließend die Ente aus der Pfanne nehmen und auf einem Gitter im Ofen fertig garen. Zwischendurch umdrehen und zum Schluss die Hautseite mit der Grillfunktion des Ofens noch einmal knusprig braten. Für die Sauce das überschüssige Entenfett aus der Pfanne gießen und beiseite stellen. Den Zucker in die Pfanne mit dem Bratensatz geben und karamellisieren lassen. Anschließend mit Orangenlikör ablöschen. Mit dem Orangensaft auffüllen und auf die Hälfte der Menge einkochen lassen. Das Lorbeerblatt und den Geflügelfond hinzugeben und nochmals einkochen lassen. Die Sauce mit der Speisestärke leicht binden und mit Salz, Pfeffer, Butter und geriebenem Zimt abschmecken. Für die Laugenplätzchen die Laugenstangen von Salz befreien und in schräge Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen und die Laugenstreifen darin anbraten. Den Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und in die Butter geben. Mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und dem getrocknetem Estragon abschmecken. Die Laugenplätzchen auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Entenbrust mit Spitzkohlragout und Orangensauce auf Tellern anrichten und servieren.

Stephan Knoche am 09. Dezember 2014