

# Enten-Brust mit Orangen-Soße, Spätzle, Rosinen-Karotten

Für zwei Personen

**Für die Ente:**

2 Entenbrustfilets à 180 g	1 Zwiebel	250 ml Sahne
5 Orangen	350 ml Weißwein, Riesling	100 ml Balsamico Essig, dunkel
1 Bund Petersilie, glatt	2 Lorbeerblätter	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für die Spätzle:**

300 g Mehl	3 Eier	100 ml Wasser
Salz		

**Für die Karotten:**

5 Karotten	150 g Rosinen	125 g Mandelsplitter
1 TL Zucker	1 EL Butter	Salz

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Entenbrustfilets waschen und trocken tupfen. Auf der Hautseite leicht einschneiden, in einer Pfanne Öl erhitzen und die Entenbrustfilets auf der Hautseite scharf anbraten. Anschließend wenden und die andere Seite ebenso anbraten. Die Filets herausnehmen und auf das Gitter in den vorgeheizten Ofen geben.

Für die Sauce die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Aus der Pfanne der Entenbrust das Fett abgießen, darin die Zwiebel anschwitzen und mit dem Balsamico ablöschen. Die Sahne, den Wein und die Lorbeerblätter zugeben. Die Hälfte der Orangen teilen, auspressen, die restlichen Orangen filetieren. Sowohl den Saft der Orangen als auch die Filets zu der Sauce dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles einreduzieren lassen. Die Petersilie fein hacken und zum Schluss die Sauce damit verfeinern.

In der Zwischenzeit das Mehl, mit Wasser und einer Prise Salz vermengen. Anschließend die Eier aufschlagen und hinein geben. Mit dem Handrührgerät mixen bis der Teig Blasen wirft. In einem Topf Wasser mit Salz aufkochen und die Spätzle mit dem Schaber über das Brett reinschaben. Die Spätzle kurz aufkochen lassen, mit der Schaumkelle abseihen und in eine Schüssel geben.

Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. In einem Topf Salzwasser erhitzen und die Karotten darin bissfest kochen. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Karotten mit den Rosinen, den Mandelsplittern und dem Zucker karamellisieren. Am Ende mit einer Prise Salz abschmecken.

Die Entenbrustfilets mit den Spätzle, der Sauce und den Karotten auf Tellern anrichten, mit frischer Petersilie garnieren und servieren.

Georg Notter am 31. August 2015