

Ente à l'orange

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste, à 300 g 2 EL Sonnenblumenöl Salz
Pfeffer

Für das Orangen-Dreierlei:

2 Orangen 150 ml Entenfond 40 ml Grand Marnier
30 g Zucker 10g Agar Agar 1 Bund Thymian
Salz Pfeffer

Für die Herzogin-Kartoffel:

150 g festk. Kartoffeln 20 g Crème-fraîche 100 g Butter
2 Eier 1 Muskatnuss Salz

Für den Rosenkohl:

200 g Rosenkohl 50 g Lardo $\frac{1}{4}$ l Weißwein
 $\frac{1}{4}$ l weißer Portwein

Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrüste am Flügel belassen, waschen und trocken tupfen. Haut der Brüste einschneiden und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Sonnenblumenöl auf der Hautseite anbraten. Wenn die Haut Farbe angenommen hat, Brüste wenden und im Ofen bei 140 Grad fertig garen.

Für die Orangensauce von Orangen Zesten abreiben, Filets herausschneiden und aus dem Rest Saft auspressen. Braunen Zucker im Topf karamellisieren, mit Orangensaft und Fond ablöschen, einkochen lassen. Anschließend Zesten und Grand Marnier zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwei Thymianzweige dazulegen und durchziehen lassen. Etwas von der Sauce abnehmen, mit Agar Agar vermischen und kalt stellen. Kurz vor dem Servieren Thymianzweige aus der Sauce herausnehmen und Orangenfilets dazugeben.

Kartoffeln schälen, reiben und auspressen. Eier trennen und Eigelb mit Crème fraîche zu Kartoffeln geben, gut vermengen. Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Häufchen formen und in Butter knusprig ausbacken.

Rosenkohlblätter abziehen und blanchieren, mit gewürfeltem Lardo in Pfanne anschwitzen und mit Portwein und Weißwein ablöschen.

Ente, Orangendreierlei, Kartoffelkuchen und Rosenkohl auf Tellern anrichten und servieren.

Tom Mackenroth am 16. November 2015