

Enten-Brust mit Koriander-Karotten und Spinat

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

1 Entenbrust	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Salz, Pfeffer
--------------	-------------------------------	---------------

Für die Korianderkarotten:

1 gelbe Karotte	1 orange Karotte	1 Schalotte
1 TL Ingwer	1 TL geröstete Korianderkörner	3 EL Olivenöl
100 ml Gemüsefond	1 Prise Currypulver	1 Prise Chilipulver
Salz	Pfeffer	

Für den Spinat:

200 g Blattspinat	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Vanilleschote	1 Zitrone	50 g Butter
Salz	Pfeffer	

Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrust waschen, rautenförmig einschneiden und anbraten. Im Backofen fertig garen. Karotten feiblättrig hobeln. Eine Schalotte abziehen, kleinschneiden und in Olivenöl anschwitzen.

Karottenscheiben dazugeben und mit Gemüsefond aufgießen. zehn Minuten dünsten. Korianderkörner, Chilipulver, Currypulver und Ingwer mörsern und zu den Karotten geben.

Eine Schalotte abziehen, fein schneiden etwas andünsten und den gewaschen Blattspinat zusammenfallenlassen. mit Knoblauch kleinschneiden und dazugeben. Vanille und Salz würzen.

Entenbrust mit Korianderkarotten und Spinat auf einem Teller anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.

Christine Schubert am 30. November 2015