

# Orangen-Enten-Brust mit Kartoffel-Klößen

## Für zwei Personen

### Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste, à ca. 200 g    Olivenöl            Salz  
Pfeffer

### Für die Sauce:

1 Gemüsezwiebel                    4 Orangen            2 TL grüne, getr. Pfefferkörner  
200 ml Geflügelfond                4 EL Cognac        1 EL dunkler Saucenbinder  
Zucker                                Salz                    Pfeffer

### Für die Klöße:

500 g Kartoffeln, mehlig            1 Ei                    50 g Butter  
100 g Kartoffelmehl                Muskatnuss        Salz

### Für die Garnitur:

1 Zweig Thymian

Backofen auf 190 C Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Die Entenbrust kreuzweise auf der Haut einritzen und mit Salz würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrust auf der Hautseite 2 Minuten scharf anbraten. Entenbrust wenden und auf der anderen Seite ebenso 2 Minuten anbraten. Erst nach dem Anbraten pfeffern. Entenbrust mit der Hautseite nach oben für ca. 15 Minuten in einer feuerfesten Form in den vorgeheizten Ofen geben. Das Bratfett der Ente in der Pfanne für den späteren Gebrauch beiseite stellen. Für die Klöße Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser gar kochen. 40 g Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit der zerlassene Butter, einem Ei und dem Kartoffelmehl vermengen. Etwas Muskat hinein reiben und mit Salz abschmecken. Den Teig zu portionsgerechten Klößen formen. Salzwasser in einem Topf zum Sieden (nicht kochen) bringen. Die Klöße in dem heißen Wasser garen lassen, bis sie von selbst an die Wasseroberfläche steigen.

Zwei Orangen schälen, so dass die weiße Haut vollständig entfernt ist und in Scheiben schneiden. Aus den weiteren 2 Orangen ca. 150 ml Saft pressen.

Für die Sauce Zwiebel häuten und fein würfeln. Den grünen Pfeffer fein hacken. Zwiebel und grünen Pfeffer im Bratfett der Ente anschwitzen und mit Cognac, Orangensaft und Geflügelfond ablöschen. Circa 8 Minuten ohne Deckel einkochen lassen. Gegebenfalls mit ein wenig dunklem Saucenbinder abbinden. Die Orangenscheiben dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Ente aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in Tranchen schneiden.

Thymianblättchen vom Zweig zupfen.

Ente mit Kartoffelklößen auf Tellern anrichten, mit Thymian bestreuen und servieren.

Kevin Scheuren am 28. November 2016