

# Herzogin-Kartoffeln mit Enten-Brust, Karotten-Gemüse

Für zwei Personen

**Für die Herzoginkartoffeln:**

150 g mehligk. Kartoffeln	150 g Pastinake	2 Eigelbe
1 EL Butter	1 TL Cayennepfeffer	1 Muskatnuss
Öl	Salz	Pfeffer

**Für die Entenbrust:**

1 Entenbrustfilet à 150 g	3 Schalotten	4 Orangen
100 ml Wasser	1/8 Knolle Ingwer, 1-2 cm	2 Lauchzwiebeln
1 EL Zucker	1 EL Mehl	1 EL Sojasauce

**Für das Karotten-Gemüse:**

300 g Babykarotten	50 g Butter	1 EL Zucker
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer

**Für die Herzoginkartoffeln:**

Den Ofen auf 225 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen. Die Pastinake schälen, kleinschneiden, hinzugeben und 10 Minuten mitkochen. Wasser abgießen und etwas abkühlen lassen. Durch die Kartoffelpresse drücken, Butter und ein Eigelb hinzufügen und mit Cayennepfeffer, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Masse in Spritzbeutel füllen und Herzoginkartoffeln auf ein Backblech spritzen, mit Eigelb bestreichen und im Backofen goldbraun backen.

**Für die Entenbrust mit Sauce:**

Haut der Entenbrust rautenförmig einritzen. Das Filet von beiden Seiten salzen und pfeffern. Auf der Hautseite anbraten bis diese knusprig ist. Kurz von der anderen Seite braten. Währenddessen Ingwer schälen, Lauchzwiebel kleinschneiden, mit dem Saft von zwei Orangen und Wasser in die Auflaufform geben; bei geschlossenem Deckel im Backofen erhitzen. Wenn die Entenbrust fertig angebraten ist, diese in die Auflaufform legen und 10-14 Minuten mitgaren. In der Zwischenzeit Schalotten abziehen, fein kleinschneiden und in Butter anschwitzen; eine Mehlschwitze erzeugen, den Sud aus der Auflaufform hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Die Entenbrust in Alufolie gewickelt ruhen lassen. Orangenfilets aus den übrigen 2 Orangen schneiden und in die Pfanne hinzugeben. Mit Zucker, Sojasauce und Pfeffer abschmecken.

**Für das Karotten-Gemüse:**

Babykarotten, abbrausen und in Stifte schneiden. In einer Pfanne mit Butter leicht anbraten und mit Zucker, Salz, Pfeffer abschmecken.

Die Pastinaken-Herzoginkartoffeln mit der Entenbrust, den Karotten und der Prangen-Ingwer-Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Niklas Klein am 17. Januar 2017