

Enten-Brust mit Orangen-Kartoffeln und Preiselbeer-Soße

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

1 große Entenbrust à 350 g Salz Pfeffer

Für die Preiselbeersauce:

1 Zwiebel 70 ml Portwein 100 ml Gemüsefond
2 EL Preiselbeeren 100 ml Sahne 2 Zweige frischer Thymian
Butterschmalz Salz Pfeffer

Für die Orangenkartoffeln:

2 mehligk. Kartoffeln 1 Orange 50 g magerer, roher Bauchspeck
100 ml Gemüsefond $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie 1 TL Butterschmalz
1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe Salz
Pfeffer

Für die Entenbrust:

Den Ofen auf 220 Grad auf Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Entenbrust abwaschen und trocken tupfen. Die Haut der Entenbrust einschneiden. Die Entenbrust mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne ohne Fett zunächst von der Haut-, dann von der Fleischseite scharf anbraten. Anschließend in eine Auflaufform legen und für circa 15 Minuten im Ofen garen lassen. Die Pfanne mit dem Bratensatz beiseite stellen.

Für die Preiselbeersauce:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einem Topf Butterschmalz erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten, bis sie goldgelb sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Preiselbeeren dazugeben, mit 50 ml Portwein ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Fond aufgießen und diesen ebenfalls etwa auf die Hälfte einreduzieren lassen. Den Bratensatz der Entenbrust mit einem Schuss Portwein (20 ml) aus der Enten-Pfanne lösen und zur Sauce dazugeben. Sahne hinzufügen. Mit Thymian würzen und kurz köcheln lassen.

Für die Orangenkartoffeln:

Kartoffeln schälen und in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Knoblauch und Zwiebel abziehen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Orange waschen, auspressen und abreiben. Schinken fein würfeln und gemeinsam mit dem Knoblauch, der Zwiebel und den Kartoffelscheiben in Butterschmalz anrösten. Nach einigen Minuten mit Gemüsefond ablöschen und etwas einreduzieren. Orangensaft zugeben und solange weitergaren lassen, bis die Kartoffeln weich sind (circa 15 Minuten). Mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie waschen, trocken wedeln und klein hacken. Orangenabrieb und Petersilie zu den Kartoffeln geben.

Die Entenbrust mit den Orangenkartoffeln und der Preiselbeersauce auf Tellern anrichten und servieren.

Johanna Bell-Hartl am 02. Februar 2017