

Enten-Brust, Schalotten-Portwein-Soße, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste à 160 g 50 g Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

8 festk. Kartoffeln 2 TL grober Senf 50 g Butter
Salz Pfeffer

Für die Sauce:

1 Orange (Saft) 1 Schalotte 1 Zehe Knoblauch
5 cm Kurkuma-Wurzel 150 ml Portwein (Twany) 100 ml Geflügelfond
25 ml Sherry 25 g Butter Olivenöl
Salz Pfeffer

Für die Entenbrust:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrust waschen und trocken tupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Fleisch von allen Seiten und mit der Hautseite zuerst anbraten. Fleisch herausnehmen, in Alufolie einschlagen und im Backofen 20 Minuten ruhen lassen. Herausnehmen und in Tranchen schneiden.

Für den Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln schälen und grob würfeln. Wasser mit Salz in einem Topf erhitzen und Kartoffeln hinzugeben. Kartoffeln gar kochen und abgießen. Butter hinzugeben und stampfen. Senf hinzugeben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Die Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken und in einer Pfanne mit Öl andünsten. Kurkuma schälen, feinhacken und dazu geben. Butter darin schmelzen lassen und mit Zucker kurz karamellisieren. Mit Fond ablöschen und Sherry sowie Portwein aufgießen. Sauce sämig einkochen lassen, bis Portwein und Sherry verdunstet ist.

Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Orangensaft dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tranchen der Entenbrust kurz in die Sauce geben und glacieren.

Den Kartoffelstampf auf Tellern anrichten, Entenbrust darauf platzieren, mit Schalotten-Portwein-Sauce beträufeln und servieren.

Constantijn Gubbels am 15. August 2017