

Enten-Brust, Rotwein-Orangen-Soße, Rahm-Wirsing, Spätzle

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste à 400 g	Zucker	Salz, weißer Pfeffer
-----------------------	--------	----------------------

Für die Sauce:

1 kleine Zwiebel	200 ml trockener Rotwein	25 ml Orangensaft
------------------	--------------------------	-------------------

100 g kalte Butter	25 g Zucker	1 EL Speisestärke
--------------------	-------------	-------------------

1 Stange Zimt	Salz	Pfeffer
---------------	------	---------

Für den Rahm-Wirsing:

500 g Wirsing	1 Zwiebel	120 g Schlagsahne
---------------	-----------	-------------------

Muskatnuss	20 g Butter	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer
------------	-------------	---------------------------

Für die Entenbrust:

Ofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Entenbrüste kalt abbrausen, trockentupfen und die Hautseite mehrmals diagonal einritzen. Entenbrüste pro Seite fünf Minuten in einer Pfanne ohne Fett anbraten, dabei mit der Hautseite beginnen. Dann Entenbrüste mit der Hautseite nach oben in eine feuerfeste Form geben und im Ofen 15-20 Minuten garen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rotwein-Orangen-Sauce:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Speisestärke mit einem Esslöffel Rotwein glattrühren. In einer Pfanne Zucker karamellisieren lassen, Zwiebel hinzufügen. Mit Rotwein und Orangensaft ablöschen, aufkochen lassen. Zimtstange dazugeben und Sauce reduzieren lassen.

Anschließend Zimtstange entfernen, Sauce mit Stärke binden, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann vom Herd nehmen und kalte Butter einrühren.

Für den Rahm-Wirsing:

Wirsing waschen, putzen und in Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne Butter und Öl erhitzen, Zwiebeln und Wirsing darin anschwitzen. Mit Salz und Muskatnuss würzen und weitere fünf Minuten dünsten lassen. Sahne angießen, fünf Minuten einkochen lassen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Maronen-Spätzle 200 g vorgegarte Maronen 200 g Mehl 3 Eier Salz, aus der Mühle . In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Maronen im Mixer pürieren. Mit Eiern, Mehl und 250 ml Mineralwasser zu einem glatten Teig verrühren und mit Salz würzen. Über einen Hobel ins Salzwasser schaben. Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle abschöpfen.

Entenbrust mit Rotwein-Orangen-Sauce, Rahm-Wirsing und Maronen- Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Herbert Bernhardt am 15. November 2017