

# Enten-Keule, Sesam-Honig-Kruste, Orangen-Soße, Dörrobst

**Für zwei Personen**

**Für die Ente:**

2 kleine Entenkeulen	75 ml Geflügelfond	1 EL Honig
75 g Butter	4 EL Sojasauce	1 EL Sesamsaat
$\frac{1}{4}$ TL Chilipulver	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Sauce:**

2 Orangen	2 EL brauner Zucker	1 EL eiskalte Butter
Salz	weißer Pfeffer	

**Für den Couscous:**

250 g Couscous	200 g gemischtes Dörrobst	120 g gemischte Nüsse
1 Zitrone, Saft	300 ml Gemüsefond	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Ente:**

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Keulen waschen, abtupfen, salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und mit der Hautseite nach unten ca. 15 Minuten kräftig anbraten. Die Keulen wenden und auf der Fleischseite weitere 3 Minuten braten. Im Ofen ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.

Geflügelfond, Honig, 75 g Butter, Sojasauce und Sesam in einem Topf unter ständigem Rühren so lange einkochen lassen, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Mit Salz und Chilipulver würzen. Die Keulen damit glasieren und im Ofen bei Grillfunktion etwa 5 Minuten gratinieren.

**Für die Sauce:**

Die Orange waschen und die Schale vorsichtig reiben. Die Orange halbieren und auspressen. Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen und einkochen lassen.

Orangenschale und Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Couscous:**

Den Gemüsefond aufkochen. Das Dörrobst fein schneiden. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten und hacken. Obst und geröstete Nüsse mit Couscous und Öl vermengen.

Den Couscous mit dem Fond übergießen und langsam quellen lassen. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Birte Grieblinger am 21. Januar 2019