

Enten-Brust mit Orangen-Rotwein-Soße, Pommes Paolo

Für zwei Personen

Für die Ente:

1 Entenbrust	½ Orange	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

3 große mehligk. Kartoffeln	250 g Butter	Salz
-----------------------------	--------------	------

Für das Apfel-Chutney:

2 saure Äpfel	½ Gemüsezwiebel	10 g Ingwer
100 ml Apfelessig	100 ml naturtrüber Apfelsaft	150 ml Gemüsefond
1 EL Senfkörner	1 Lorbeerblatt	2 EL brauner Zucker
2 EL Gelierzucker	1 Prise Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Schalotte	100 ml Rotwein	100 ml Portwein
75 ml Orangensaft	250 ml Entenfond	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt	100 g eiskalte Butter
Öl	Salz	Pfeffer

Für das Rotkraut:

	1 Kopf Rotkraut	Quatre-épices-Gewürz
--	-----------------	----------------------

Öl	naturtrüber Apfelsaft	Salz
----	-----------------------	------

Für die Garnitur: kleiner Topf Kresse

Für die Ente: Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ente zuschneiden, Haut kreuzförmig einritzen und mit Salz, Zucker, Orangenabrieb und Pfeffer würzen. Bei 63 Grad die Ente für 20 Minuten Sous vide garen. Nach der Garzeit die Ente 5 Minuten ruhen lassen und sie dann auf der Hautseite 5 Minuten scharf anbraten und auf der Rückseite 1 Minute nachbraten. Vor dem Anschneiden die Ente erneut ruhen lassen.

Für die Kartoffeln: Kartoffeln schälen, mit runden Ausstecher ausstechen und mit einem Gemüsehobel in papierdünne Blättchen hobeln. Anschließend Kartoffeln salzen und auf einem Handtuch trockentupfen, zu einem Turm stapeln und in einer mit Butter getränkten Backform für 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Oberfläche mit einem kleinen Bunsenbrenner flämmen.

Für das Apfel-Chutney: Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Beides in Rapsöl anbraten. Beide Zuckerarten dazugeben und karamellisieren lassen.

Ingwer reiben und zusammen mit Senfkörnern, Pfeffer und Lorbeerblatt hinzugeben. Mit Essig, Saft und Fond auffüllen und auf mittlerer Hitze einkochen lassen. Mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken **Für die Sauce:** Schalotte abziehen, in kleine Würfel schneiden und in Öl anbraten. Mit Rotwein, Portwein, Orangensaft und Entenfond auffüllen. Rosmarin, Thymian und Lorbeerblatt hinzufügen und langsam einreduzieren lassen.

Durch ein feines Sieb absieben und mit kalter Butter abbinden, zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Rotkraut: Ein paar Rotkohlblätter abzupfen und in kleine Streifen schneiden. Den Rest des Rotkrauts entsaften, mit Gewürzen und Apfelsaft abschmecken und in einem Shot-Glas kalt servieren. Für das Stroh die Rotkohlstreifen in heißem Öl frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Für die Garnitur: Kresse abzupfen.

Paul Schroth am 19. September 2022