

Enten-Brust, Sauerkirsch-Orangen-Soße, Schwarzwurzel

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 weibl. Entenbrüste	50 g Butter	$\frac{1}{2}$ TL Meersalz
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Sauerkirsch-Orangen-Sauce:

50 g Sauerkirschen im Saft	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Orange, Saft
50 g Butter	250 ml Geflügelfond	125 ml lieblicher Rotwein
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	1 TL rosa Pfefferbeeren
3 Nelken	2 TL Speisestärke	Pflanzenöl

Für das Schwarzwurzelpüree:

200 g Schwarzwurzeln	100 g mehligk. Kartoffeln	80 g Butter
50 ml Sahne	Muskatnuss	Salz

Für den Chicorée:

2 Chicorée	1 Orange, Saft	50 g Butter
70 g Zucker	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Entenbrust rautenförmig einschneiden, leicht salzen und pfeffern und auf mittlerer Hitze auf der Hautseite ohne Öl in einer Pfanne anbraten.

Dann wenden und für etwa 3 Minuten von der anderen Seite braten. Auf einem Gitter im vorgeheizten Ofen für etwa 20 Minuten ruhen lassen, so dass eine Kerntemperatur von 52 Grad erreicht wird. Anschließend in einer Pfanne mit Butter arrosieren. Tranchieren und mit Meersalz bestreuen.

Für die Sauerkirsch-Orangen-Sauce:

Zwiebel abziehen und fein hacken. In einem Topf mit Öl andünsten. Mit Rotwein ablöschen und Fond angießen. Alles reduzieren lassen.

Kirschen mit Saft dazugeben und weiter köcheln lassen. Thymian und Rosmarin im Ganzen dazu geben. Etwas Orangen-Saft in die Sauce pressen. Weiter reduzieren lassen. Anschließend Sauce durch ein Tuch abseihen und zurück in den Topf geben. Mit Butter aufmontieren und einige Kirschen in die Sauce geben. Bis zum Servieren warmhalten.

Für das Schwarzwurzelpüree:

Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen und anschließend mit geschälten Kartoffeln in siedendem Salzwasser weich garen. Wasser abgießen. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Butter hinzugeben und mit einem Pürierstab aufmixen. Sahne schlagen und vorsichtig unterheben.

Für den Chicorée:

Chicorée waschen und in Rauten schneiden. In einer Pfanne Zucker karamellisieren lassen. Butter hinzugeben und Chicorée darin anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Orange auspressen und Saft über Chicorée geben. Kurz schwenken bis Chicorée bissfest gegart und aromatisiert ist.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dennis Kunze am 01. Februar 2024