

Enten-Brust mit Dörrobst-Polenta und Mandarinen-Soße

Für 4 Personen

Für die Entenbrust:

4 Entenbrüste (á ca. 200 g) Salz, Pfeffer

Für die Dörrobstpolenta:

250 ml Milch	250 ml Sahne	120 g Polenta
60 g geriebener Parmesan	50 g getrocknete Aprikosen	50 g Walnüsse
60 g getrocknete Pflaumen	50 g getrocknete Birnen	50 g getrocknete Äpfel

Salz, Pfeffer

Für die Mandarinsauce:

1 L Mandarinsaft	2 Limetten	80 g Ingwer
50 g Butter	Tabasco, Zucker, Salz	

Backofen auf 100 Grad vorheizen. Die Entenbrust auf der Hautseite mit einem scharfen Messer einschneiden. Auf ein Backblech legen und im Backofen ca. 25 Minuten garen. Herausnehmen und in einer Pfanne ohne Fett zuerst auf der Hautseite knusprig braten. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Polenta Milch und Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Dann die Polenta unterrühren und bei schwacher Hitze garen. Das Dörrobst und die Walnüsse in feine Würfel schneiden und gemeinsam mit dem Parmesan unter die Polenta ziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Sauce Den Mandarinsaft in einem Topf um 1/3 einkochen lassen. Die Limetten halbieren, auspressen und zum Mandarinsaft geben. Den Ingwer schälen und in die Sauce reiben und köcheln lassen. Kalte Butter stückchenweise in die Mandarinsauce rühren und die Sauce damit binden. Danach die Sauce durch ein Sieb passieren und mit Tabasco, Zucker und Salz abschmecken. Entenbrust mit Dörrobstpolenta und Mandarinsauce anrichten. Mit Preiselbeeren und bis sfest gegarten Brokkoliröschen anrichten. (Als Deko bitte Preiselbeeren und Brokkoli... besorgen)

Sören Anders am 25. Oktober 2013