

# Marinierte Enten-Brust auf Steckrüben-Orangen-Pastasotto

## Für zwei Personen

1 Entenbrust, ca. 350 g	120 g Reiskornförmige Nudeln	150 g Steckrübe
1 Schalotte	2 saftige Orangen	30 g Parmesan
3 Thymianzweige	0,5 Bund Koriander	30 g Butter
20 g Entenschmalz	2 EL Sojasauce	1 EL flüssiger Honig
1 EL Sesamöl	1 EL Olivenöl	250 ml Geflügelfond
Kalahari Salz	Malabar Pfeffer	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die Entenbrust waschen, trocken tupfen und Haut rautenförmig einschneiden. Die Sojasauce, den Honig und das Sesamöl in einer Schüssel verrühren und die Entenbrust damit einstreichen. Die Entenbrust in dem Entenschmalz bei mittlerer Hitze auf der Hautseite langsam knusprig braten, Den Thymian zum Anbraten mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und für vierzehn Minuten in den Ofen schieben. Die restliche Marinade mit 100 Milliliter Geflügelfond aufgießen und sämig einkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Die Steckrübe waschen, schälen und klein würfeln. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Schale einer halben Orangen dünn herunter schälen und in feine Streifen schneiden. Anschließend die Orangen auspressen. Die Schalotten zusammen mit den Steckrübenwürfeln in heißem Öl anschwitzen, Die Nudeln und die Orangenschalenstreifen zufügen kurz mit anschwitzen, mit Orangensaft ablöschen und etwas Geflügelfond angießen. Sobald die Nudeln die Flüssigkeit aufgesogen haben, den restliche Fond dazugießen. Dabei immer wieder umrühren. Den Parmesan reiben und unter das Pastasotto geben. Die Entenbrust aufschneiden und auf einem Teller anrichten. Das Steckrüben-Orangen-Pastasotto dazugeben, mit dem Koriander garnieren und servieren.

Johann Lafer am 07. Februar 2014