

Risotto allarancia mit gebratener Enten-Brust

Für zwei Personen

Für das Risotto:

125 g Carnaroli Reis	1 Fenchelknolle	1 Orange
5 Kumquats	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
40 g Parmesan	25 ml Weißwein	400 ml Geflügelfond
1,5 EL Butter	Meersalz	Pfeffer

Für den marinierten Fenchel:

1 Zitrone	1 Orange	$\frac{1}{2}$ TL Ahornsirup
$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste mit Haut (180 g)	$\frac{1}{2}$ EL Honig	2 EL heller Aceto Balsamico
100 ml Weißwein	100 ml Orangensaft	4 Lorbeerblätter
1 Flocke Butter	Olivenöl	Meersalz

Für das Risotto: Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Fenchel waschen, trockenreiben, Strunk entfernen, das Fenchelgrün abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und beiseitelegen. Später für die Garnitur verwenden. $\frac{1}{2}$ Fenchelknolle in feine Würfel schneiden und aus dem restlichen Fenchel feine Scheiben hobeln. Kumquats waschen, trockenreiben und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Kerne entfernen. Geflügelfond in einem Topf erhitzen. Etwas Butter in einen weiteren Topf geben und erhitzen. Schalotten-, Knoblauch- und Fenchelwürfel zufügen und glasig anschwitzen. Ungewaschenen Reis dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Reis dann mit heißem Fond aufgießen, sodass er gerade bedeckt ist. Alles bei schwacher Hitze offen unter Rühren köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit komplett aufgenommen hat. Erneut Fond dazu gießen und das Risotto gründlich durchrühren. Die Hälfte der Kumquat-Scheiben dazugeben. Weiterrühren, bis der Reis nach 20-30 Minuten al dente gegart ist. Wenn das Risotto al dente gegart ist, vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren mit der restlichen Butter und dem geriebenen Parmesan fertig stellen. Mit Fenchelgrün, Salz und Pfeffer abschmecken. Orange filetieren und ebenfalls unter das Risotto mischen. Unbedingt ungewaschenen Carnaroli Reis nutzen, denn so bleibt die Reisstärke am Korn und bindet das ganze Risotto. Außerdem wird immer dann, wenn das Risotto mit Fond aufgefüllt wird, auch gerührt.

Für den marinierten Fenchel: Zitrone und Orange halbieren, auspressen und 1 EL Saft auffangen. Gehobelten Fenchel (von oben) mit Zitronen- und Orangensaft, Ahornsirup, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.

Für die Entenbrust: Ente waschen, trockentupfen, die Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen, leicht salzen und in einer Pfanne mit Olivenöl auf der Haut anbraten. Kurz vor Ende kurz drehen. Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und in einer ofenfesten Form im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Minuten rosa garen. Restliche Kumquat-Scheiben (von oben) in der Entenpfanne kurz anbraten, etwas Butter und Honig dazugeben und mit Orangensaft ablöschen. Balsamico, Weißwein und Lorbeerblätter zugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Entenbrust zwischendurch mehrmals mit der Orangensaft-Honig-Balsamico-Mischung glasieren. Vor dem Aufschneiden ruhen lassen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 27. November 2020