

# Enten-Brust, Dörrobst-Oliven-Chutney und Kartoffel-Spänen

**Für 4 Personen**

**Entenbrust:**

0,5 Orange, unbehandelt	4 Barberieentenbrüste, a 180 g	1 TL Butter
1 TL Pfeffer, geschrotet	0,5 Stange Zimt	Meersalz

**Chutney:**

60 g Aprikosen, getrocknet	geschwefelt	60 g Apfelscheiben, getrocknet
geschwefelt	80 g Zwetschgen, getrocknet	3 Schalotten
1 TL Olivenöl	0,15 l Rotwein	0,15 l Brühe
1 Lorbeerblatt	4 Zweige Thymian	2 EL Balsamico, sämig
1 EL Oliventapenade		

**Kartoffelspäne:**

2 Kartoffeln, groß	150 g Butterschmalz	Meersalz
--------------------	---------------------	----------

**Soße:**

0,5 Orange	150 ml Milch	0,5 TL Raz-el-Hanout
------------	--------------	----------------------

Salz

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Entenbrust:

Die Schale der Orange abreiben. Die Entenbrust würzen und ohne Fett von beiden Seiten anbraten. Im vorgeheizten Backofen 30 Minuten rosa garen und auf der Hautseite erneut ohne Fett braten, bis die Haut kross ist. Das Fleisch wenden, Butter, Pfeffer, Zimt und Orangenabrieb zum Aromatisieren hinzugeben und drei bis fünf Minuten ziehen lassen.

Chutney:

Die Aprikosen, Apfelscheiben und Zwetschgen in feine Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalottenwürfel in Olivenöl anschwitzen, mit Rotwein und Brühe aufgießen und aufkochen lassen. Die Obststücke, Lorbeerblatt und Thymianzweige hinzugeben. Den Deckel darauf geben und zehn Minuten quellen lassen. Anschließend mit Balsamico und der Oliventapenade abschmecken.

Kartoffelspäne:

Die Kartoffeln schälen und Späne abziehen. In Butterschmalz knusprig frittieren, abtropfen lassen und würzen.

Soße:

Die Schale der Orange abreiben. Die Milch mit Orangenabrieb und einer Prise Salz aufkochen. Fünf Minuten ziehen lassen, mit Raz el Hanout abschmecken und aufschäumen

Alexander Herrmann am 09. Dezember 2011