

Ente á l'orange auf Radicchio-Linsen-Ragout

Für vier Personen

Ente:

1 Ente, ca. 1500 g Pfeffer, Salz

Radicchio-Linsenragout:

1 Kopf Radicchio	10 g Schalotten	20 g Zucker
3 g Salz	30 g Butter	25 g Himbeeressig
100 g Portwein	35 g Geflügelbrühe	35 g Geflügeljus
40 g Linsen	20 g Graupen	Butter, Zitrone
Schnittlauch	Zucker, Salz	

Orangensoße:

2 Würfel Zucker	400 ml Orangensaft, frisch	200 ml Orangensaft
50 ml Orangenlikör	300 ml Geflügelfond	1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	Preiselbeeren
Speisestärke	Butter, Pfeffer, Salz	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Ente:

Die Ente von innen und außen waschen und trocken tupfen. Von innen mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend von außen salzen und mit einem Bindfaden zusammenbinden. Die Ente in einem Bräter mit der Brust nach oben legen und mit Wasser circa zwei Zentimeter auffüllen. Im vorgeheizten Backofen circa 50 Minuten garen. Anschließend den Backofen auf 220 Grad hoch schalten und die Ente nochmals circa 20 Minuten weitergaren. Dadurch bekommt sie eine schöne Farbe und eine krosse Haut.

Radicchio-Linsenragout:

Den Radicchio putzen und zehn Minuten in warmes Zitronenwasser legen, dadurch gehen die Bitterstoffe weg. Die Schalotten in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit Butter anschwitzen. Die Linsen dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit Wasser aufgießen und circa 20 Minuten kochen. Die Linsen abgießen und in eine Schüssel geben. Die Graupen circa 15 Minuten in gesalzenem Wasser kochen, anschließend in einem Sieb abgießen. Für den Schmorfond Butter und Zucker leicht karamellisieren. Mit Himbeeressig ablöschen und reduzieren. Den Portwein dazugeben und reduzieren, danach die Jus dazugeben. Den gezupften Radicchio unterheben und garen. Zum Schluss die Linsen und Graupen dazugeben und mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer abschmecken.

Orangensoße:

Den Würfelzucker karamellisieren und mit Orangenlikör ablöschen. Mit Orangensaft auffüllen und auf die Hälfte der Menge einkochen lassen. Das Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin und Geflügelfond dazugeben und nochmals einkochen lassen. Die Soße mit etwas Speisestärke leicht binden und mit Salz, Pfeffer und Butter abschmecken.

Das Anrichten:

Die Ente mit einem scharfen Messer tranchieren. Das Radicchio-Linsenragout auf einen Teller geben und die Ente darauf anrichten. Die Soße mit einem Löffel verteilen und nach Belieben Preiselbeeren dazu reichen.

Ali Güngörmüs am 26. Oktober 2012