

Entenbrüstchen an Orangenjus mit kleinen gerösteten Kartoffelknödeln

Zubereitungszeit:

ca. 1 ½ Stunde

Zutaten für 6 Personen

4 kleine Entenbrüstchen á 150g
Salz und Pfeffer

Orangenjus

4 mittelgroße Bio-Orangen
1 EL Zucker
2 cl Cognac
200 ml Enten- oder kräftiger Geflügelfond
½ Espressolöffel Stärkemehl
Salz und Pfeffer
2 EL eiskalte Butterstückchen

Kartoffelknödel

600g mehligere Kartoffeln (am Vortage gekocht)
300g doppelgriffiges Mehl (Spätzlemehl)
feines Weizengrieß nach Bedarf
2 große Eier
Salz
Muskatnuss
4 EL Butter
4 EL Semmelbrösel
4 EL gehackte Nüsse



Zubereitung:

Kartoffelknödel

Für die Knödel gekochte Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Geht leichter, bei Zimmertemperatur. Spätzlemehl, Eier und Gewürze dazugeben und rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten. Je nach Wassergehalt der Kartoffeln noch etwas Weizengrieß zugeben. Anschließend mit feuchten Händen gleichmäßige kleine Knödel formen und bereitstellen.

Orangenjus

2 Orangen schälen und filetieren, dabei den Saft auffangen. Die anderen 2 Orangen auspressen. Zucker karamellisieren mit Cognac ablöschen, mit Orangensaft und Fond aufgießen und um ca. die Hälfte reduzieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Speisestärke in wenig kaltem Wasser anrühren und zur Sauce gießen, noch einmal aufkochen lassen und beiseite stellen.

Entenbrust

Backofen auf 80°C vorheizen. Entenbrüstchen kreuzweise einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und zuerst auf der Hautseite ca. 6 Minuten ohne Fett relativ langsam braten, umdrehen, 2 Minuten weiter braten. Entenbrüstchen aus der Pfanne heben und direkt auf den Rost setzen. ca. 30 Minuten bei 80°C rasten lassen.

Knödel kochen und rösten

Reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen, die Knödel vorsichtig hineingeben und ca. 10. Minuten leicht wallend kochen lassen. Vom Herd nehmen und zugedeckt noch etwas ziehen lassen.

weiter auf Seite 2



Butter in einer breiten Pfanne schmelzen, Brösel und Nüsse dazugeben und goldbraun rösten. Die Knödel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in den Nussbröseln wenden.

Kurz vor dem Servieren den Orangenjus mit eisgekühlten Butterstückchen montieren und nochmals etwas wärmen

Entenbrüstchen aus dem Ofen nehmen, dünn aufschneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Orangenfilets garnieren, Kartoffelknödel dazusetzen, mit Orangenjus umgießen und sofort servieren.

Weinempfehlung:

Pierre de Lune" 2013, Dom. La Ferme du Mont

Kochabend:

8. Nov, 2017 / Bruno