



Gebratene Entenbrust mit Orangensauce, Mandelbällchen und Rotkohl

Zutaten (4 Portionen):

4 Entenbrüste mit Haut à 200 g
Salz, Pfeffer
3 EL Sonnenblumenöl
1-2 EL Orangenmarmelade

Für die Sauce:

1 EL Orangenblütenhonig
1 TL Ingwersirup
200 ml frischer Orangensaft
250 ml Entenfond
80 ml Weißwein
1/4 TL zerstoßene
Koriandersamen
Zesten von 1 unbehandelten
Orange, Salz, Pfeffer
1/2 TL Speisestärke
Filets von 1 Orange

Für die Mandelbällchen

500 g Kartoffeln
mehlig kochende Sorte
4 Eigelbe
10 g Butter
Salz
Muskatnuss
80 g Mandelblättchen
Pflanzenöl zum Fritieren

1 Glas Hengstenberg Rotkohl
traditionell, Füllmenge 680 g

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang

Für die Mandelbällchen die Kartoffeln waschen, in Alufolie wickeln und im vorgeheizten Backofen bei 190°C ca. 50-60 Min. garen. Herausnehmen, Alufolie entfernen, ausdampfen lassen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit 2 Eigelben, Butter, Salz und Muskat vermengen. Die lauwarmer Masse zu Bällchen von ca. 15-20 g formen, auskühlen lassen. Die restlichen Eigelbe verquirlen und die Bällchen zuerst darin, dann in den Mandelblättchen wenden.

Schritt 2: Die Entenbrüste anbraten

Das Fleisch salzen und pfeffern. In einer feuerfesten Pfanne das Öl erhitzen und die Entenbrüste darin auf der Hautseite kurz anbraten, wenden, im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 12-14 Min. fertigbraten. 5 Min. vor Ende der Garzeit mit Orangenmarmelade bestreichen. Die Entenbrüste kurz ruhen lassen.

Schritt 3: Die Sauce anrühren

Bratfett abgießen, Honig und Ingwersirup für die Sauce in der Pfanne erhitzen. Mit Orangensaft ablöschen, alles auf ca. 100 ml reduzieren. Fond, Wein, Koriander zufügen, nochmals auf die Hälfte reduzieren. Orangenzesten zugeben, salzen und pfeffern. Sauce mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke binden, Orangenfilets einlegen.



Schritt 4: Den Teller anrichten

Genügend Öl in einem Topf oder einer Friteuse auf 180°C erhitzen und die Mandelbällchen darin goldbraun fritieren. Rotkohl traditionell nach Anweisung auf dem Glas erhitzen. Entenbrust in Scheiben schneiden, mit den Mandelbällchen, Rotkohl traditionell und Sauce auf Tellern anrichten.

Schritt 6: Der letzte Schliff

Mit Petersilienzweig lecker garnieren und servieren.