

# Rosa gebratene Entenbrust mit Pastinaken und Trüffelkartoffeln



## ZUBEREITUNG

### ENTENBRUST VORBEREITEN UND ANBRATEN

Die Fettseite der Entenbrust im feinen Rautenmuster einschneiden, dabei das Fleisch nicht verletzen. Eine kalte Bratpfanne verwenden und die Entenbrust mit der Fettseite nach unten hineingeben. Erhitzen und braten, bis die Haut knusprig ist und das Fett austritt (ca. 2–3 Minuten). Thymianzweige in die Pfanne geben. Die Entenbrust wenden und die Fleischseite kurz anbraten. Beiseite stellen.

### SAUCE ZUBEREITEN:

In der gleichen Pfanne die Zwiebeln anrösten und die Temperatur reduzieren. Thymian, Orangenabrieb, Honig, Zimt und Kardamom hinzufügen und kurz mitdünsten. Ein kleines Stück Butter zugeben, mit Portwein ablöschen und einkochen lassen. Mit dem Rinderfond auffüllen und die Sauce 5 Minuten köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren und auf kleiner Hitze auf die Hälfte reduzieren.

### PASTINAKEN ZUBEREITEN

Pastinaken schälen und in gleichmäßige Spalten oder Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren und bei 160 °C im Ofen garen (ca. 20 Minuten). Die Entenbrust während der letzten 12 Minuten zu den Pastinaken in den Ofen geben. Die Orange filetieren und bereitstellen.

### TRÜFFELKARTOFFELN ZUBEREITEN

Kartoffeln in grobe Stücke («Chunks») schneiden. Entenfett auf 175 °C erhitzen und die Kartoffeln 5–6 Minuten frittieren, bis sie goldbraun sind. Abtropfen lassen und die Kartoffeln mit Trüffelöl und frischem Rosmarin vermengen. Mit Fleur de Sel abschmecken.

### ANRICHTEN

Kartoffeln und Pastinaken auf den Tellern anrichten. Die Entenbrust in dünne Tranchen schneiden und elegant platzieren. Orangenfilets neben der Entenbrust arrangieren. Die Sauce gefühlvoll darüberträufeln. Mit frisch gehobeltem Trüffel und einer Prise Fleur de Sel verfeinern.

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

### FÜR DIE ENTENBRUST UND DIE SAUCE:

400 g Entenbrust  
1 Zwiebel, fein gehackt  
2–3 Zweige Thymian  
1 großzügiger Esslöffel Honig  
Orangenabrieb von ½ Orange  
Orangenfilets von der gleichen Orange  
1 Teelöffel Zimt  
2 Kardamomkapseln  
4 dl Portwein  
1 Glas Rinderfond (220 ml)  
10 g Butter (zum Aufmontieren)  
10 g Trüffel (frisch gehobelt)

### FÜR DIE PASTINAKEN

2 große Pastinaken  
Salz und Pfeffer zum Würzen  
5 EL Olivenöl

### FÜR DIE TRÜFFELKARTOFFELN

500 g festkochende Kartoffeln  
300 g Entenfett (für besten Geschmack)  
2 Zweige Rosmarin, frisch gehackt  
6 Spritzer Trüffelöl  
Fleur de Sel zum Würzen