

Entenbrust mit Soße, Rosmarinkartoffeln, Salat und Kräutersaiblinge



Achim Menecke
Cyclus 66

Zutaten

Zubereitung

Entenbrust Salz und Pfeffer	Die Haut der Entenbrust einritzen, salzen und pfeffern und auf der Hautseite in eine kalte Pfanne mit etwas Öl geben. 7-8 Minuten braten. Danach auf beiden Seiten anbraten. Anschließend bei 90° C für 40 Minuten in den Ofen, danach noch 20 Minuten bei 160° C. Die rosa Entenbrust 5 Minuten ruhen lassen und warm halten.
Öl O-Saft Sahne Amaretto Orangenzesten	Für die soße das flüssige Fett aus der Pfanne abschütten. Mit Amaretto nach Geschmack (ca. 4 cl) ablöschen. Einen Schluck O-Saft, Salz und Pfeffer dazugeben, danach die Sahne und einkochen bis die Soße eine gute Konsistenz hat. Abschmecken und zum Schluss mit Orangenzesten verfeinern
kleine Pellkartoffeln	Gründlich waschen, halbieren oder vierteln mit Öl beträufeln, Salz und Rosmarin bestreuen und im Backofen backen. Umluft 180°C
Rucola Cocktailtomaten filetierte Orange	Zum Salat zu bereiten
Olivenöl Balsamico Essig Himbeersaft Honig Salz und Pfeffer	fürs Salatdressing nach Geschmack
Kräutersaiblinge (Pilz)	in Butter anbraten, salzen und pfeffern