

**ENTENBRUST À L'ORANGE MIT GETRÜFFELTEN
 POMMES ANNA UND KAROTTENMOUSSE UND PINIENKERNEN**

4 PERSONEN

- Bräter
- Sieb
- 4 Timbaleförmchen

ZUTATEN

ENTENBRUST

- 4 Entenbrüste, die Haut mit einem scharfen Messer kreuzweise eingeschnitten
- Quatre-Épices

ORANGEN-GRAND-MARNIER-SAUCE

- 1 dl *Orangensaft, frisch gepresst
- 2 dl *Entenfond
- 1 *Knoblauchzehe mit Schale
- 1 *Sternanis
- ½ *Zimtstange
- Grand Marnier zum Abschmecken
- 60 g Butter, gewürfelt, eisgekühlt

GETRÜFFELTE POMMES ANNA

- 4 Kartoffeln, festkochend, oval, geschält, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Schwarzer Trüffel, ca. 60 g, küchenfertig, mit dem Trüffelhobel in feine Scheiben geschnitten

- Reichlich Butter, flüssig
 Thymianblätter, gezupft,
 nach Geschmack
 Salz
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

KARAMELLISIERTE ORANGEN

- 2 Orangen, Schalen mit dem Zestenshärer geschält, Früchte filetiert
- Butter
- Puderzucker

KAROTTENMOUSSE

- 600 g Karotten, geschält, in Stücke geschnitten
- 1 Orange, Saft und Abrieb
- 40 g Ingwer, frisch, geschält, gerieben
- 1 Chilischote ganz
- 1 dl Rahm
- 100 g Philadelphia-Frischkäse
- Salz
- Currypulver
- Piment d'Espelette

Rezept von Ursula Egli, Marion Michels



GARNITUR

- Thymianzweige
- Orangenschalen, getrocknet
- Trüffelscheiben
- 1 Karotte, fein gewürfelt, in Orangensaft gegart

ZUBEREITUNG

ENTENBRUST

Den Backofen auf 80°C vorheizen. Die Entenbrüste mit Quatre-Épices einreiben. Auf der Hautseite in heisser Bratbutter kross anbraten. Wenden und 2 Minuten weiterbraten. In einen weiten Bräter vier kleine Untertassen mit der Wölbung nach oben stellen. Die Entenbrüste auf die Untertassen legen. 20 Minuten fertigstellen.

ORANGEN-GRAND-MARNIER-SAUCE

Die *Zutaten bei kleiner Hitze köcheln, dabei die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. Durch ein Sieb giessen und kurz vor dem Servieren mit den eiskalten Butterstückchen aufmontieren, mit Grand Marnier abschmecken.

GETRÜFFELTE POMMES ANNA

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Förmchen grosszügig ausbuttern. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Kartoffelscheiben in die Förmchen schichten, dabei wiederholt mit der flüssigen Butter nappieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Schicht Trüffelscheiben in die Mitte legen. Mit Kartoffelscheiben abschliessen. Ca. 30 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie abdecken, die Oberfläche beschweren und 10 Minuten ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren stürzen.

KARAMELLISIERTE ORANGEN

Die Butter schmelzen. Die Orangenfilets mit wenig Puderzucker bestäuben und zusammen mit den Zesten karamellisieren.

KAROTTENMOUSSE

Die Karotten mit dem Orangenabrieb und dem Ingwer im Steamer garen. Ersatzweise mit sehr wenig Bouillon auf kleiner Hitze dünsten. Die Flüssigkeit in einen kleinen Topf abgiessen und zusammen mit der Chilischote dickflüssig einreduzieren. Die Chilischote entfernen. Die Karotten mit dem Rahm, dem Frischkäse, Salz, Currypulver und Piment d'Espelette mit der Karottenreduktion pürieren.

ANRICHTEN

Die Pommes Anna auf vorgewärmte Teller stürzen. Die Entenbrust in Scheiben schneiden und fächerförmig anrichten. Mit den Orangenscheiben umlegen. Mit der Orangen-Grand-Marnier-Sauce nappieren und mit einigen Trüffelscheiben, Orangenschalen und dem Thymianzweig garnieren. Die Karottenmousse in eine vorgewärmte Schale geben. Mit den Pinienkernen und den Karottenwürfeln garnieren. Die restlichen Orangen und die Orangen-Grand-Marnier-Sauce separat servieren.

Rezept von Ursula Egli, Marion Michels