▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. Juni 2019 ▪
Französische Küche mit Johann Lafer



Anne-Katrin Elster

Ente à l'orange mit Kartoffelstroh und Mairüben

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:
2 Entenbrüste mit Haut
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Backofen auf 130 C Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fritteuse vorheizen.

Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer kreuzweise einritzen. Von beiden Seiten mit Meersalz und Pfeffer würzen, auf der Hautseite darauf achten die Gewürze auch in die Haut zu reiben. Entenbrüste auf der Hautseite in eine kalte, ofenfeste Pfanne legen und langsam die Temperatur erhöhen, bis das Fett austritt und die Haut knusprig ist, etwa 6-10 Minuten. Entenbrüste wenden und ca. 2 Minuten bei hoher Temperatur anbraten. Wieder auf die Hautseite legen und Pfanne in den Ofen stellen. Die Entenbrüste nach 6-10 Minuten oder bei einer Kerntemperatur von 62°C aus dem Ofen nehmen. Mindestens 5 Minuten ruhen lassen, bevor sie aufgeschnitten werden.

Für die Orangensauce:
2 Orangen
2 EL Wasser
75 g Zucker
2 EL Orangenlikör
1 EL Rotweinessig
200 ml Geflügelfond

Von einer Orange die Haut abreiben und den Saft auspressen. Zucker mit Wasser in einem Topf erhitzen bis die Mischung langsam Farbe bekommt. Von der Flamme nehmen und Saft der Orange, Abrieb der Orange, Orangenlikör und Rotweinessig in einer Schale mischen und vorsichtig dazugeben, schnell umrühren. Wieder auf die Flamme geben und unter starker Hitze kurz aufkochen lassen. Geflügelfond durch ein Tuch abseihen und mit zur Sauce geben. Bei starker Hitze reduzieren lassen. Die zweite Orange schälen und filetieren. Filets mit in die reduzierte Sauce geben und kurz aufwärmen.

Für das Kartoffelstroh:
3 große festkochende Kartoffeln
Öl, zum Frittieren
1 EL Mehl
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen, trocknen und in Julienne schneiden. in eine Schüssel geben und mit Mehl bestäuben. Kartoffelstreifen in der Fritteuse ausbacken, zwischendurch mit einem Holzstäbchen auseinanderziehen. Wenn die Kartoffelstreifen die gewünschte Farbe haben aus der Fritteuse nehmen und auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen. Kartoffelstroh mit Meersalz bestreuen.

Für die Mairüben:
4 Mairüben
1 EL Butter
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle

Aus den Mairüben mit einem Kugelausstecher kleine Bällchen ausstechen. Vor dem Weiterverarbeiten in einer Schüssel mit kaltem Wasser aufbewahren. Kugeln, Wasser, Butter und Zucker in einer Pfanne erhitzen. Aus Backpapier einen runden „Deckel“ mit einem Loch in der Mitte schneiden und über die Pfanne legen, etwas andrücken. Auf mittlerer Hitze kochen lassen bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.