



pace



SO SCHMECKT DER ADVENT in der **canteen** by pace

ENTENBRUST MIT ORANGE UND OFENMÖHREN



ZUTATEN:

Für 2 Personen

2	Entenbrüste
300 g	Kartoffeln, mehligkochend
50 ml	Milch
20 ml	Sahne
15 g	Butter
1	Orange
300 g	Karotten
10 g	Butter
30 ml	Gemüsefond/ -brühe
100 ml	Bratenjus



ZUBEREITUNG:

1. Kartoffeln schälen, in 3 cm große Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser weichkochen
2. Entenbrust von den Sehnen entfernen und die Fettschicht vorsichtig einritzen
3. Karotten schälen, längst halbieren und in halbmondförmige Stücke schneiden
4. Orangen schälen und filetieren
5. Milch, Sahne und Butter zusammen in einem Topf erhitzen
6. Sind die Kartoffeln weich, drücke diese durch eine Kartoffelpresse, gib die Sahne-Milch-Mischung dazu und schmecke alles ab
7. Entenbrust in Sonnenblumen- oder Rapsöl anbraten und in den vorgeheizten Ofen (160°C) geben und auf 55°C Kerntemperatur garen. Dann ruhen lassen.
8. Butter in einem Topf erhitzen, Karotten dazugeben, würzen, etwas Gemüse-Fond hinzugeben und garen bis die Karotten bissfest sind.
9. Entenbrust in feine Tranchen schneiden.
10. Komponenten wie auf dem Bild anrichten.

