

Entenbraten mit Kartoffel-Topinambur-Püree

Von XMAStotal.de

für 4 Personen

Zutaten

für die Ente

1 (ca. 2 kg,
küchenfertig) Barbarie-
Ente
etwas Salz
1 (Bio-) Orange

für die Soße

1 Schalotte
1 Möhre
1 EL Olivenöl
50 ml Rotwein
1 Lorbeerblatt
50 g Zucker
200 ml frisch gepresster Orangensaft
etwas Salz
etwas Orangenlikör
25 g kalte Butter

für das Kartoffel-Topinambur-Püree

500 g festkochende Kartoffeln
500 g Topinambur
etwas Salz
2 geh. EL (ca. 100 g) Crème fraîche
1 EL Butter
frisch geriebene Muskatnuss

Kochanleitung

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Ente waschen, trocken tupfen und innen und außen mit Salz einreiben.

Den Entenhals abtrennen und beiseitelegen. Die Orange heiß waschen, trocken reiben, vierteln und in grobe Würfel schneiden. Die Ente mit den Orangenwürfeln füllen und die Öffnung mit Holzspießchen verschließen. Die Ente mit der Brustseite nach unten auf ein tiefes Backblech setzen und einen halben Liter heißes Wasser angießen. Die Ente im Ofen eine Stunde garen. Dann wenden und weitere eineinhalb Stunden garen.

Die Schalotte und die Möhre waschen und ungeschält vierteln. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Entenhals, die Schalotte und die Möhre darin kräftig anbraten. Mit dem Wein und 600 ml Wasser ablöschen, das Lorbeerblatt hinzufügen und bei schwacher Hitze eine Stunde köcheln lassen. Den Fond abgießen und auffangen (es sollte etwa 125 ml Fond entstehen).

Den Zucker in einem Topf schmelzen lassen, bis er anfängt zu karamellisieren. Dabei bitte nicht rühren! Den Topf kurz vom Herd nehmen, den Orangensaft dazugeben und den Topf wieder auf den Herd stellen. Den Entenfond angießen, mit Salz würzen und bei schwacher Hitze fünf bis zehn Minuten köcheln lassen.

Die Kartoffeln schälen und waschen, Topinambur putzen und schälen. Beides in Würfel schneiden. Die Kartoffel- und Topinamburwürfel in einem großen Topf mit Wasser bedecken. Mit einem Teelöffel Salz zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze 25 Minuten weich garen.

In ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben. Die Crème fraîche hinzufügen und alles mit dem Kartoffelstampfer stückig stampfen. Die Butter in Stücken unter das Püree rühren und das Püree mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Anschließend die Ente aus dem Ofen nehmen, am Brustknochen entlang mit einer Geflügel-Schere halbieren und die Füllung entfernen. Etwa ein Achtel des Bratensafts unter die Orangensauce rühren, mit Orangenlikör abschmecken und die Butter unterrühren.

Den Backofengrill einschalten. Die Entenhälften auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit etwas Orangensauce bestreichen und kurz unter dem Backofengrill knusprig braten. Die Ente herausnehmen. Das Kartoffel-Topinambur-Püree in eine vorgewärmte Schüssel geben und mit der Soße zur Ente servieren.