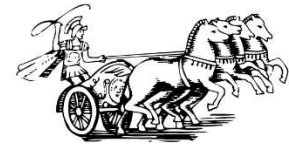


Entenbrust à l'orange mit Sabeipolenta dazu unser Oberweseler Oelsberg Großes Gewächs

WEINGUT
LANIUS-KNAB



OBERWESEL

Das Große Gewächs braucht einen kulinarischen Gegenspieler auf Augenhöhe, daher passt die aromatische Ente à l'orange ganz prima. Die herzhafte Ente spielt mit der mineralischen Säure und die Fruchtaromen des Rieslings spiegeln sich in der Orange, die Salbeipolenta unterstreicht dabei hervorragend die Würzigkeit.

Die Entenbrüste waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Fettseite rautenförmig mit einem scharfen Messer einschneiden. Salzen und pfeffern. Die Entenbrust mit der Fettseite nach unten in eine kalte unbeschichtete Pfanne geben. Damit spart man sich die Fettzugabe, da durch das Erhitzen genug Eigenfett zum Anbraten austritt. Herd erst auf volle Hitze schalten, dann auf mittlere. So lange anbraten, bis die Fettschicht schön knusprig ist. Danach wenden und ca. 1 min. auf der anderen Seite braten.

In einen Bräter den Saft von 4 Orangen und etwa 200 ml Gemüsebrühe geben. Die Entenbrust mit der Fettseite nach oben hineingeben. Im vorgeheizten Backofen bei 225° etwa 15-20 Min. geschlossen garen. Eventuell noch 5 Min. ohne Deckel, damit die Fettseite schön kross wird. Die Entenbrust sollte innen noch zartrosa sein, ideal finde ich hier eine Kerntemperatur von ca. 65° C.

Die restlichen Orangen schälen und filetieren oder in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Zucker zugeben und kurz karamellisieren lassen, dann die Orangenfilets von beiden Seiten darin braten.

Die Entenbrust in Alufolie wickeln und etwa 8 Min. ruhen lassen.

Den Bratenfond aufkochen. Wenn nötig noch etwas Orangensaft oder Brühe zugeben. Mit Rieslinggelee, Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell mit etwas Speisestärke binden.

Für die Polenta schwitze ich eine fein gewürfelte Schalotte in etwas Öl an und gebe die gehackten Salbeiblätter dazu. Mit der restlichen Brühe ablöschen und mit so viel Wasser auffüllen, dass insgesamt 500 ml Flüssigkeit im Topf sind, dann aufkochen lassen. Die Polenta nach und nach in die kochende Flüssigkeit einrühren. Auf minimale Hitze reduzieren und den Maisgrieß im geschlossenen Topf etwa zehn Minuten garen, dabei gelegentlich rühren. Zum Abschluss die Butter und den geriebenen Parmesan unterrühren.

Den Rosenkohl putzen und halbieren. Speckstreifen in etwas Butter kurz anbraten, den Rosenkohl dazu geben und mit so viel Wasser ablöschen, dass der Topfboden bedeckt ist. Auf kleiner Flamme mit geschlossenem Deckel köcheln lassen bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist. Ich mag ihn bissfest.

Die Entenbrust aus der Folie nehmen. In Scheiben schneiden und auf der Salbeipolenta anrichten. Die Orangenfilets und der Speck-Rosenkohl bringen noch einen hübschen Farbkick auf den Teller.



Zutaten für 4 Personen:

4 Entenbrüste, je ca. 250 g

6 Orangen

2 EL Rieslinggelee

40 g Butter

2 TL Zucker

Salz und Pfeffer

500 ml Gemüsebrühe

Für die Beilagen:

125 g Polenta (Maisgrieß)

1 Schalotte

6 - 8 Salbeiblätter

40 g Butter

2 EL geriebener Parmesan

500 g Rosenkohl

4 - 5 Scheiben Speck

Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!