

Entenbrust in Orangensoße an Kartoffelsoufflé



Zutaten für 4 Personen (Kartoffelsoufflé):

50 g zerlassene Butter
50 g Semmelbrösel
1,5 kg mehligkochende
heiße Pellkartoffeln
50 g zimmerwarme Butter
150 ml warme Milch
2 Eier
1 Eigelb
50 g geriebenen Parmesan
125 g Mozzarella (gewürfelt)
125 g Fontina oder
Emmentaler (gewürfelt)

Zutaten für 4 Personen (Entenbrust in Orangensoße):

2 Entenbrüste (je 400 g)
2 Orangen zum Garnieren
1 EL Zucker
1 EL Orangenlikör (z. B. Grand Marnier)
¼ l frisch gepressten Orangensaft
¼ l Rotwein
¼ l Enten- oder Hühnerfond
1 EL Butter (sehr gut gekühlt)
1 EL Olivenöl
abgeriebene Orangenschale
Salz
Pfeffer

Zubereitung Kartoffelsoufflé:

Eine Springform (24 cm) mit der Hälfte der zerlassenen Butter einfetten.
Mit der Hälfte der Semmelbrösel ausstreuen und die überschüssigen auskippen.

Die heißen Kartoffeln durch eine Presse drücken. Die Butter und die warme Milch, danach die Eier und das Eigelb sowie den Parmesan untermengen und herzhaft abschmecken. Die Hälfte des Kartoffelteigs in die Springform füllen.
Die Käsewürfel darauf verteilen. Mit dem restlichen Teig bedecken.

Mit dem Rest zerlassener Butter bestreichen und mit den restlichen Semmelbröseln bestreuen. Im auf 180° C vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 220° C erhöhen und weitere etwa 10 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun wird.

Zubereitung Entenbrust in Orangensoße:

Die Entenbrüste säubern und waschen, abtrocknen und die Haut kreuzweise einschneiden. Mit Pfeffer und etwas Öl einreiben.

Zucker mit 3 EL Wasser in einer Kasserolle karamellisieren lassen. Mit Orangenlikör ablöschen. Den Orangensaft dazugeben und reduzieren, bis die Flüssigkeit eine sirupartige Konsistenz annimmt. Die abgeriebene Orangenschale unterrühren, den Rotwein angießen und wieder reduzieren. Mit dem Fond ebenso verfahren. Die Kasserolle zugedeckt beiseitestellen.
Den Backofen auf 220° C vorheizen.

Die Entenbrüste in einer beschichteten Pfanne anbraten, zunächst auf der Hautseite, dann wenden. Anschließend 10 Minuten im Ofen weitergaren. Herausnehmen und zugedeckt ruhen lassen. Die Kasserolle mit der Soße auf eine Platte setzen, sofort ausschalten. Wenn die Soße nicht mehr kocht, die gekühlten Butterstückchen hineingeben und cremig aufschlagen (die Soße wird mit Butter montiert). Mit Salz und Pfeffer würzen. Orangen schälen, weiße Haut entfernen, in Scheiben schneiden und zur Soße geben.

Die Entenbrüste leicht salzen und mit der Soße und Orangenscheiben anrichten. Dazu Kartoffelsoufflé und Selleriegemüse servieren.

Rezept: Maria Rülker, Foto: Hubert Kemper