

Motto „Ente gut, alles gut“ – Entenbrust, Lakritz, Orange

**Rezept von Gabriele Kretzer und Oliver Kretzer
Entenbrust mit Orangen-Chutney und Lakritz-Sorbet**

**Freitag, der 30.11.2018
Rezept für 6 Personen**

Zutaten

Für die Entenbrust vom Zedernholzbrett

6 Entenbrüste ca. 150-180g
1-2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
2 - 3 Holzplanken je nach Größe

Für die parfümierten Herzoginkartoffeln

750 g mehliges Kartoffeln, geschält und klein geschnitten
Salz
75g Butter
3 Eigelb
Muskat
2 EL Wasser
1 Messerspitze Lakritzpulver

Für das Zitronen-Lakritz-Sorbet

300g Zucker
500ml Mineralwasser
2 Vanilleschoten
6 Zweige Minze
40g Lakritzpulver
2 Eiweiß
Späne einer Lakritzstange (optional)

Für das Orangen-Chutney

750g Orangen
1 rote Peperoni
1 grüne Peperoni
1 roter Chili
2 rote Zwiebeln
3 Lorbeerblätter
3 Nelken
2 Zweige Rosmarin
Muskat (wenig)
1,5 dl Aceto Balsamico bianco
3 EL Zitronensaft
375g Zucker

Zubereitung

1. Holzplanken müssen mindestens 2 Stunden vor Grillbeginn in Wasser einweichen. Währenddessen die Haut der Entenbrüste vorsichtig mit einem scharfen Messer einschneiden (das Fleisch darf nicht sichtbar hervortreten).
2. Die Brüste auf der Hautseite leicht mit Olivenöl bepinseln, salzen und pfeffern. Den Grill aufheizen und die Entenbrüste bei mittlerer direkter Hitze (200-220°C) erst auf der Hautseite 2 – 3 min grillen, wenden und dann die Fleischseite ebenfalls 2-3 min grillen und kurz vom Grill nehmen.
3. Die Roste kurz abbürsten, die Holzplanken auf der Oberseite mit Olivenöl bepinseln, auf den Grill legen auflegen und ein paar Minuten bei geschlossenem Deckel aufheizen lassen. Zwischen den Brettern sollte etwas Luft sein. Nach dem Aufheizen die Entenbrüste auflegen (2 - 3 pro Brett) und bei geschlossenem Deckel (ca. 180°C) für 10 min garen lassen.
4. Es sollte hierbei auf einen umlaufenden, freien Rand von ca. 2 cm geachtet werden. Die Brüste vom Grill nehmen, in Alufolie einwickeln und weitere 5 min ruhen lassen. Nach der Ruhezeit die Entenbrüste nacheinander auspacken in Scheiben schneiden und auf den Teller n anrichten.
5. Kartoffeln in Salzwasser in ca. 20 Minuten garkochen, abgießen, etwas ausdampfen lassen, durch die Kartoffelpresse drücken. Diese Masse in leicht warmen Zustand mit der Butter, zwei Eigelb, Muskat und dem Lakritzpulver gut mischen.
6. Alles in einen Spritzbeutel füllen und mit der großen sternförmigen Öffnung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech Rosetten drücken.
7. Das dritte Eigelb mit etwas Wasser mischen und jede Kartoffelrosette damit einpinseln. Im 175° heißen Ofen ungefähr 10 Minuten backen, bis die Kartoffeln goldgelb geworden sind.
Für das Sorbet die Zitrone schälen, Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen.
8. Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Schale in Wasser mit Zucker, Mark der Vanilleschote und Minze aufkochen. Zitronenschale entfernen und abkühlen lassen.
9. Saft der Zitrone einrühren. Eiweiß steif schlagen, unter die Masse heben, Lakritzpulver einrühren und in der Eismaschine gefrieren lassen. Beim Servieren ein paar Späne der Lakritzstange über das Sorbet geben.
10. Das Sorbet als Kugel in einer kleinen Schale als letztes auf den Teller geben.
11. Schale von einer Orange dünn abschälen, in feine Streifen schneiden. Restliche Orangen schälen, Fruchtfleisch klein würfeln und in eine weite Pfanne geben. Peperoni in feine Streifen schneiden, Chili entkernen und ebenfalls in feine Streifen schneiden und zu den Orangen geben.

12. Zwiebel in Streifen schneiden und mit den restlichen Zutaten in die Pfanne geben. Unter Rühren aufkochen und dann unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 35 Minuten einkochen, bis die Masse dickflüssig ist.
13. Masse siedend heiß bis knapp unter den Rand in saubere, vorgewärmte Gläser füllen und sofort verschließen. Das Chutney über die aufgeschnittenen Entenbrustscheiben geben.