

# Entenbrust mit Mandelbällchen und Rotkohl in Orang



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 45 Minuten

## Zutaten:

| Zutat   | Menge               |
|---|---------------------|
| Koriandergrün tiefgefrohren                     | 1 Prise(n)          |
| Trockener Weißwein                              | 80 ml               |
| Orangensaft / Orange Juice                      | ¼ Liter             |
| Schwarzer Pfeffer                               | 1 Prise(n)          |
| Salz  | 1 Prise(n)          |
| iglo Apfel-Rotkohl                              | 250 g               |
| Speiseöl / Öl                                   | 2 Tasse(n) / Glas   |
| Eigelb / Eidotter                               | 4 Stk.              |
| Hühnerbrühe / Geflügelbrühe                     | 250 ml              |
| Ingwersirup                                     | 1 Esslöffel         |
| Unbehandelte Orangenfrucht                      | 2 Stk.              |
| Kartoffeln / Erdäpfel                           | 500 g               |
| Butter  | 15 g                |
| Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss | 1 Prise(n)          |
| Krause Petersilie                               | 4 Stk.              |
| Olivenöl  | 3 Esslöffel         |
| Saucenbinder / Soßenbinder                      | 1 Esslöffel         |
| Gehobelte Mandeln / Mandelblättchen             | 100 g               |
| Bienenhonig                                     | Etwas / nach Bedarf |

## Zubereitung:

- 1 Topf mit Öl zum Frittieren
- 1 Stck Alufolie
- 1 Stck Kartoffelpresse oder Sieb

1. Für die Mandelbällchen die Kartoffeln waschen, in Alufolie wickeln und im vorgeheizten Backofen bei 190° C. ca. 50-60 Minuten garen. Herausnehmen, Alufolie entfernen, ausdampfen lassen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit 2 Eigelben, Butter, Salz und Muskat vermengen. Die lauwarmer Masse zu Bällchen von ca. 15-20 g formen, auskühlen lassen. Die restlichen Eigelbe verquirlen und die Bällchen zuerst darin, dann in den Mandelblättchen wenden 2. Das Fleisch salzen und pfeffern. In einer feuerfesten Pfanne das Öl erhitzen und die Entenbrüste darin auf der Hautseite

kurz anbraten, wenden, im vorgeheizten Ofen bei 180° C. ca. 12-14 Minuten Fertigbraten. 5 Minuten vor Ende der Garzeit mit Orangenmarmelade bestreichen. Die Entenbrüste kurz ruhen lassen. Bratfett abgießen, Honig und Ingwersirup für die Sauce in der Pfanne erhitzen. Mit Orangensaft ablöschen, alles auf ca. 100 ml reduzieren. Fond, Wein, Koriander zufügen, nochmals auf die Hälfte reduzieren. Orangenzesten zugeben, salzen und pfeffern. 3. Sauce mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke binden, Orangenfilets einlegen. Genügend Öl in einem Topf oder einer Friteuse auf 180° C. erhitzen und die Mandelbällchen darin goldbraun frittieren. Rotkohl nach Anweisung auf dem Glas erhitzen. Entenbrust in Scheiben schneiden, mit den Mandelbällchen, Rotkohl und Sauce auf Tellern anrichten. Mit Petersilienzweig garnieren und servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-797-Entenbrust-mit-Mandelbaellchen-und-Rotkohl-in-Orang.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)