

Beilage

Canard à l'orange, Carottes Vichy, Pommes Dauphine

Zutaten:

4 St. Entenbrust weiblich
400 ml Entenfond
200 ml Portwein, rot
100 ml Rotwein
2 St. Orange
20 ml Grand Marnier
0.1 Bund Rosmarin
0.1 Bund Thymian
1 Msp. Senfpulver
Salz
Pfeffer
Zucker
Speisestärke
20 g Butter

Zubereitung:

Canard à l'orange, die Entenbrüste ggf. entsehnen, das Fett zu kleinen Rauten einschneiden und auf der Fettseite ohne Fett in einer erhitzten Pfanne bräunen. Auf ein Gitterblech legen und später im Ofen bei ca. 130 °C bis zu einer Kerntemperatur von 61 °C garen lassen. Das Fett aus der Pfanne gießen und in den Bratensatz ein wenig Zucker einstreuen, leicht karamellisieren lassen und mit Portwein und Entenfond ablöschen und einkochen lassen. Eine Orange schälen, dann beide Orangen entsaften und Saft sowie Schale in die Sauce geben. Ebenso ein paar Zweige Thymian und Rosmarin. Alles gut durchkochen lassen. Vor dem Servieren passieren, abschmecken, leicht mit Speisestärke binden und mit einer Flocke kalter Butter aufmontieren. Carottes Vichy, die Karotten schälen und leicht schräg in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden. In einem Topf Butter erhitzen und die Karotten darin sorgfältig anschwitzen. Etwas Salz und Zucker zugeben, nochmals durchschwenken und mit ein wenig Mineralwasser (im Original aus Vichy) angießen. Zugedeckt gar ziehen lassen. Pommes Dauphine, die Kartoffeln waschen und in leicht gesalzenem Wasser garen. Heiß pellen und durch eine Kartoffelpresse bzw. ein feines Sieb in eine Schüssel drücken. Nun Butter mit Wasser in einem Topf aufkochen und rasch das Mehl auf einmal hinzugeben und so lange rühren, bis sich eine helle Schicht am Topfboden bildet. Die Masse leicht auskühlen lassen und dann ein Ei unterrühren. Die Kartoffeln noch heiß unterarbeiten. Mit 2 Löffeln aus der Masse Nocken formen und diese in erhitztem Fett bei ca. 170 °C goldgelb ausbacken. Mit der Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier oder einem Gitterblech abtropfen lassen.