



Für 6 Portionen:

Entenbrust

6 Entenbrüste mit Flügel
Sonnenblumenöl

Orangensauce

30 g brauner Zucker
Saft und Zesten
von 2 Orangen
150 ml Entenfond
40 ml Grand Marnier
5 Thymianzweige
30 Orangenfilets

Kartoffelkuchlein

500 g Kartoffeln
30 g Crème fraîche
2 Eigelb
Muskatnuss
Butterschmalz

Interpretation Ente à l'orange

Entenbrust

Die Brüste am Flügel belassen, sauber putzen und auch den Flügelknochen säubern. Die Haut der Brüste einschneiden und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Eisenpfanne mit wenig Sonnenblumenöl auf der Hautseite gut anbraten. Wenn die Haut Farbe angenommen hat, die Brüste wenden und im Ofen bei 140 °C auf den Punkt garen.

Orangensauce

Den braunen Zucker in einem Topf karamellisieren, mit dem Orangensaft und dem Entenfond loskochen. Etwas einkochen lassen und dann die Zesten und den Grand Marnier zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Thymianzweige dazulegen und durchziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Thymianzweige herausnehmen und die Orangenfilets in die Sauce geben.

Kartoffelkuchlein

Die Kartoffeln schälen, reiben und auspressen. Die Crème fraîche und das Eigelb zugeben und gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Als schöne Häufchen in Butterschmalz knusprig ausbacken.

Anrichten

Zum Anrichten die Brüste zur Hälfte austranchieren, die andere Hälfte am Knochen belassen. Auf jedem Teller 1 Entenbrust und 1 Kartoffelkuchlein anrichten. Die Sauce mit den Zesten und den Orangenfilets angießen.





Klassiker

Die Ursprünge des Gerichts sind wahrscheinlich in der Toskana zu suchen, wo Wildenten und Orangen schon seit Jahrhunderten zusammen in den Schmortopf wanderten. Mit Katharina von Medici reiste das Rezept dann wohl nach Frankreich an den Hof von Henri II.

Das erste Rezept mit diesem Namen finden wir im Koch- und Küchenbuch *L'Art du Cuisinier* (1814) von Antoine Beauvilliers (1745 bis 1817), der als einer der Begründer der klassischen *haute cuisine* gilt. 1780 eröffnete er in Paris das erste moderne Restaurant »La Grande Taverne de Londres«, in dem die Gäste an separaten Tischen speisen und Gerichte nach eigenem Wunsch von einer Speisekarte auswählen konnten. Damit schuf er neue Berufszweige, den des Restaurateurs oder Restaurantbetreibers und den des Küchenchefs. Bis dahin hatte es nur Köche gegeben, die als »Angestellte« einem Herrn oder einer Familie dienten. Mit dem Aufstieg des Bürgertums nach der französischen Revolution fand auch die Idee des Restaurants rasch weitere Verbreitung.

Ente à l'orange

Die Interpretation des Rezepts mutet erstaunlich modern an. Die Entenbrüste werden dabei in Öl mit Frühlingszwiebeln, Petersilienstielen, Zitronensaft, Salz und Pfeffer 1 Stunde lang mariniert und anschließend auf der Hautseite in Öl gebraten. Für die Orangensauce, auf der die Brustscheiben serviert werden, blanchiert er Orangenzesten, gibt sie in einen kräftigen Rinderjus und gießt schließlich Orangensaft dazu. Ein Prise Pfeffer rundet das Ganze ab.

Das Gericht gibt es außerdem in der Variante *à la bigarade*, bei der die Sauce mit Bitterorangen aus der Provence (*bigarade*) oder Pomeranzen gemacht wird.

Auch dieses Mal bleibt Obendorfers Rezeptur in ihrer Schlichtheit ganz dicht am klassischen Vorbild.