

Entenbrust(Challans) mit Mandelgnocchi und Vanillekarotten

Kategorie

Fleisch

Portionen 4

Datum

Zutaten

1	EL	Zucker	
8	EL	Geflügeljus	
50	g	Mandelgrieß	geröstet
2	Stck.	Eigelbe	
1	EL	Hartweizengrieß fein	
200	g	Kartoffeln	Gekocht vom Vortag
1	ml	Mandelextact	
50	ml	Milch 3,8%	
10	g	Butter	
50	ml	Orangensaft	
2	Prise	Vanille gemahlen	
1	Stck.	Lauch	Stange
4	Stck.	Karotten	
12	Stck.	Minikarotten	
4	Stck.	Entenbrust	Challans



bildname: ente-mande11

Zubereitung

Die Karotten schälen. Die großen Kartotten in Würfel schneiden. Den Zucker karamellisieren, mit 50 ml Orangensaft ablöschen und die Vanille zugeben. In der Hälfte des Fonds die Minimöhren garen. In der zweiten Hälfte die Möhrenstücke mit der Butter weichdünsten. Danach pürieren. Die Kartoffeln durch ein Sieb streichen und mit dem Hartweizengrieß, den Eigelben, Salz und dem gerösteten Mandelgrieß vermengen. Zu Gnocchi über den Gabelrücken abdrehen, leicht mehlieren und in kochendem, gesalzenem Wasser garziehen lassen. Den Lauch dünsten und die gewürzte Entenbrust 4/5 auf der Haut und 1/5 auf der Fleischseite braten. 5-6 Minuten ruhen lassen. Die Milch mit dem Mandelextact und einer Prise Salz würzen. Aufschäumen und über die angebratenen Gnocchi geben. Das Kartottenpüree als Nocken anrichten, darauf die gedünsteten Vanillekarotten legen. Geflügeljus angießen und servieren.



