

Ramckes Ente mal anders

Entenbrust mit Lebkuchenkruste, Orangensauce mit Bohnen und Kartoffeln

2 Entenbrustfilets salzen und pfeffern. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne oder einem Bräter erhitzen, die Brust pro Seite 2-3 min goldbraun braten. Den Bräter auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Ofen bei 180 ° stellen und weitere 35 min garen. Für die Kruste 100 g weiche Butter, 120 g Paniermehl, etwas Salz und 1 TL Lebkuchengewürz vermengen. Die Brust aus dem Ofen nehmen und diesen auf Oberhitze stellen. Die Krustenmasse auf der Brust verteilen und auf der mittleren Stufe weitere 3 min bräunen. (In der Nähe des Backofens bleiben!)

Für die Orangensauce 1 Orange heiss abspülen und die Schale fein abreiben. Zwei Orangen auspressen. 2 gestrichene EL braunen Zucker in einer Pfanne schmelzen und leicht karamellisieren, mit dem O-Saft ablöschen und einkochen lassen. Orangenschale und 1 EL kalte, gewürfelte Butter unterrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Bohnen blanchieren, dann Päckchen packen und mit Schinken umwickeln. In wenig Brühe im Topf garen. Salzkartoffeln wie gewohnt zu bereiten.

Für 3-4 Personen

Guten Appetit!!!