

# ENTENBRUST AUF PISTAZIEN - ORANGEN - TABASCOSAUCHE UND HERZOGINKARTOFFELN

Für 4 Personen

800 g	Entenbrust	60 g	Pistazien	2,5	Orangen	Salz	Pfeffer	Öl
40 g	Butter	600 g	Kartoffeln	5	Eigelb	Zucker	Tabasco	Muskat

Kartoffeln schälen und kochen. Nach dem Abgießen durch die Presse drücken und abkühlen lassen. 3 Eigelb, Salz und Muskat dazu geben, kräftig vermengen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Rosetten spritzen und mit dem restlichen Eigelb bestreichen.

Die Haut der Entenbrust rautenförmig einschneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrust, erst mit der Hautseite, ca. 3 Minuten von beiden Seiten anbraten (den Bratensaft aufbewahren). Herausnehmen und zusammen mit den Herzoginkartoffeln für ca. 10 Minuten in den auf 200° C vorgeheizten Backofen stellen.

Orangen filetieren (den Saft auffangen für die Soße). Den Bratensaft mit Orangensaft ablöschen und mit Zucker, Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken und mit einem Stück Butter abbinden.

Orangenfilets auf die Teller legen, mit der Sauce überziehen und mit Pistazien bestreuen. Die Entenbrust aufschneiden und fächerförmig auf den Tellern anrichten. Herzoginkartoffeln dazu geben und servieren.

Guten Appetit