

Rosa Entenbrust mit Djah Oftadeh und Kumquats

2		<i>Entenbrüste à 300 g</i>
		<i>Djah Oftadeh, Salz, Pfeffer</i>
30	<i>g.</i>	<i>Sonnenblumenöl</i>
1		<i>Zweig Thymian und Rosmarin</i>
12	<i>Stk.</i>	<i>Kumquats</i>
30	<i>g.</i>	<i>Zucker</i>
20	<i>cl.</i>	<i>Grand Marnier</i>
1	<i>dl.</i>	<i>Orangensaft</i>
1	<i>dl.</i>	<i>Geflügelfond</i>
30	<i>g.</i>	<i>kalte Butter</i>



Entenbrust auf der Hautseite rautenförmig einschneiden, mit Salz, Pfeffer und Djah Oftadeh würzen. Bratpfanne mit Sonnenblumenöl vorsichtig erhitzen und Entenbrust auf der Hautseite ca. 4-5 Min. anbraten, umdrehen und 1 Min. weiterbraten. Thymian und Rosmarin dazugeben und für ca. 5-8 Min. bei 160°C mit der Hautseite nach oben in den Ofen geben. Anschliessend Entenbrüste bei 75°C mindestens 10 Min. warmhalten.

Kumquats vierteln und von Kernen befreien. Zucker leicht karamellisieren, Kumquats dazugeben und mit ablöschen, den Orangensaft dazu giessen und 5 Min. leicht köcheln lassen bis die Kumquats weich sind. Geflügelfond und Bratensaft der Ente dazugeben und ein reduzieren, mit der kalten Butter die Sauce binden.

Entenbrust tranchieren und mit Rotkraut und Schupfnudeln servieren.