

# Pastinaken-Herzoginkartoffeln mit Entenbrust, Karotten-Gemüse und Orangen-Ingwer-Sauce

---

 [happy-mahlzeit.com/2022/01/17/pastinaken-herzoginkartoffeln-mit-entenbrust-karotten-gemüse-und-orangen-ingwer-sauce](https://happy-mahlzeit.com/2022/01/17/pastinaken-herzoginkartoffeln-mit-entenbrust-karotten-gemüse-und-orangen-ingwer-sauce)

## Zutaten für 2 Personen

### Für die Herzoginkartoffeln:

- 150 g mehligkochende Kartoffeln
- 150 g Pastinake
- 2 Eigelbe
- 1 EL Butter
- 1 TL Cayennepfeffer
- Muskatnuss
- Öl
- Salz
- Pfeffer

### Für Entenbrust mit Sauce:

- 1 Entenbrustfilet à 150 g
- 3 Schalotten
- 4 Orangen
- 100 ml Wasser
- 1/8 Knolle Ingwer (ca. 1-2 cm)
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 EL Zucker
- 1 EL Mehl
- 1 EL Sojasauce

### Für das Karotten-Gemüse:

- 300 g Babykarotten
- 50 g Butter
- 1 EL Zucker
- ½ Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

Den Ofen auf 225 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Herzoginkartoffeln die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen. Die Pastinake schälen, kleinschneiden, hinzugeben und 10 Minuten mitkochen. Wasser

abgießen, das Gemüse etwas abkühlen lassen. Mit der Kartoffelpresse zerkleinern, Butter und 1 Eigelb hinzufügen. Mit Cayennepfeffer, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und Herzoginkartoffeln auf das Backblech spritzen. Diese mit dem 2. Eigelb bestreichen und im Backofen goldbraun backen.

Die Haut der Entenbrust rautenförmig einritzen. Das Filet von beiden Seiten salzen und pfeffern und auf der Hautseite anbraten, bis diese knusprig ist. Kurz von der anderen Seite braten. Ingwer schälen, Lauchzwiebel kleinschneiden und zusammen mit dem Saft von 2 Orangen sowie dem Wasser in die Auflaufform geben und mit geschlossenem Deckel im Backofen erhitzen. Wenn die Entenbrust fertig angebraten ist, diese ebenfalls in die Auflaufform geben und für 10 – 14 Minuten mitgaren.

Für die Sauce Schalotten abziehen, fein kleinschneiden und in Butter anschwitzen. Eine Mehlschwitze erzeugen, den Sud aus der Auflaufform hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Die Entenbrust in Alufolie gewickelt ruhen lassen. Orangenfilets aus den übrigen 2 Orangen schneiden und in die Pfanne hinzugeben. Mit Zucker, Sojasauce und Pfeffer abschmecken.

Babykarotten, abbrausen, in Stifte schneiden, in einer Pfanne mit Butter leicht anbraten. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Die Pastinaken-Herzoginkartoffeln mit der Entenbrust, den Karotten und der Orangen-Ingwer-Sauce auf einem Teller anrichten.

Rezept: Niklas Klein

Quelle: Die Küchenschlacht vom 17. Januar 2017

Episode: Wurzelgemüse