



## **Tee-geräucherte Entenbrust mit Pflaumen-Orangen-Jus, Rotkohl-Rote-Bete-Püree, karamellisierter Chicorée mit gerösteten Pekannüssen und ein Pommes-Anna-Gratin aus Süßkartoffel und Sellerie.**

### **Zutaten:**

#### **Benötigte Geräte**

- Scharfes Messer & Schneidebrett
- Kleiner Topf (für Püree & Jus)
- Bratpfannen (für Ente, Chicorée, Gratin erwärmen)
- Kleine Kastenform oder Terrinenform (für Gratin)
- Backpapier & Alufolie
- Ofen (170 °C)
- Mixer oder Stabmixer (für Püree)
- Feines Sieb (für Jus)
- Wok oder tiefe Pfanne mit Rost & Deckel (zum Räuchern)
- Fleischthermometer
- Rührschüsseln & Schneebesen
- Zange & Esslöffel zum Übergießen

#### **Tee-geräucherte Ente**

- 1 Entenbrust (ca. 180–200 g), mit Haut
- ½ TL feines Salz (zum Trockenpökeln)
- 1 EL schwarzer Tee (lose Blätter)
- 1 EL roher Reis
- 1 TL brauner Zucker

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

- 1 TL getrocknete Orangenschale
- ¼ Zimtstange
- ¼ TL Szechuan-Pfeffer
- ½ EL Butter
- 1 Knoblauchzehe, leicht angedrückt
- 1 kleiner Zweig Thymian oder Rosmarin

### **Pflaumen-Orangen-Jus**

- 125 g Entenknochen (oder Abschnitte)
- ½ Schalotte, fein gehackt
- ½ Pflaume, gewürfelt
- 30 ml frisch gepresster Orangensaft
- 25 ml Rotwein
- 100 ml Geflügelfond oder Wasser
- Kleines Stück (5 g) kalte Butter
- (optional) Prise Sternanis

### **Rotkohl-Rote-Bete-Püree**

- 60 g Rotkohl, fein geschnitten
- 40 g gekochte Rote Bete, gewürfelt
- 15 g rote Zwiebel oder Schalotte, fein gehackt
- 20 ml Rotwein
- ¼ kleiner Apfel, gewürfelt
- 1 TL Preiselbeer- oder Cranberry-Marmelade
- 1 TL Honig
- 10 ml Rote-Bete-Saft (optional)
- 1 kleines Stück Sternanis
- Prise Zimt
- ½ TL Speisestärke (nur bei Bedarf)
- Salz & Pfeffer
- 1 TL Butter oder neutrales Öl

### **Orangen-Chicorée mit Pekannüssen**

- 1 Chicorée (Belgische Endivie), längs halbiert
- 20 ml frisch gepresster Orangensaft
- 1 TL Honig
- 5 g Butter
- 8 g Pekannüsse, geröstet & gehackt
- Salz & Pfeffer

### **Süßkartoffel-Sellerie-Gratin – *Pommes-Anna-Stil***

- 60 g Süßkartoffel, dünn geschnitten
- 60 g Knollensellerie, dünn geschnitten
- 50 ml Sahne (Schlag- oder Kochsahne)
- ½ Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 TL Thymianblätter
- 8 g Emmentaler, gerieben

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

- 8 g Bergkäse, gerieben
- ½ TL Speisestärke
- 1 EL feine Semmelbrösel (zum Bestreuen)
- Salz & Pfeffer
- Butter zum Einfetten der Form

### Zubereitung:

#### Tee-geräucherte Ente (Reverse-Seared)

Entenbrust mit Salz einreiben (Trockenpökeln), 20 Min. im Kühlschrank ruhen lassen, kurz abspülen, trocken tupfen.

Haut rautenförmig einschneiden. In eine kalte Pfanne legen, Hautseite nach unten, bei niedriger Hitze langsam auslassen, bis das Fett austritt und die Haut goldbraun ist. Fleischseite kurz anbraten.

Wok mit Alufolie auslegen, Reis, Tee, Zucker, Orangenschale, Zimt und Szechuan-Pfeffer hineingeben, erhitzen bis Rauch entsteht.

Ente auf Rost legen, abdecken, 6–8 Min. sanft räuchern (Kerntemperatur ca. 45 °C). In einer Pfanne mit Butter, Knoblauch & Kräutern fertig garen, dabei mit Butter übergießen, bis die Kerntemperatur 58–60 °C erreicht ist. 8–10 Min. ruhen lassen, dann aufschneiden.

#### Pflaumen-Orangen-Jus

Knochen im Ofen bei 200 °C ca. 20 Min. rösten.

Schalotte in etwas Butter anschwitzen, Knochen zugeben, mit Rotwein ablöschen, einkochen.

Pflaume, Orangensaft, Fond & Sternanis zufügen, 20 Min. leise köcheln.

Durch feines Sieb passieren, leicht einkochen, mit kalter Butter montieren.

#### Rotkohl-Rote-Bete-Püree

Zwiebel in Butter anschwitzen. Rotkohl & Apfel zugeben, 2–3 Min. dünsten.

Mit Rotwein ablöschen, Marmelade, Honig, Bete, Gewürze & Saft hinzufügen.

Zugedeckt ca. 20 Min. weich schmoren. Gewürze entfernen, pürieren. Falls zu flüssig, Speisestärke in wenig Wasser anrühren, einrühren, kurz aufkochen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

#### Orangen-Chicorée mit Pekannüssen

Butter mit Orangensaft & Honig in einer Pfanne schmelzen.

Chicorée mit der Schnittseite nach unten darin karamellisieren, bis er weich ist.

Mit Salz & Pfeffer würzen, mit Pekannüssen bestreuen.

#### Süßkartoffel-Sellerie-Gratin

Ofen auf 170 °C vorheizen. Kastenform mit Backpapier auslegen & buttern.

Sahne mit Knoblauch, Thymian, Stärke, Salz & Pfeffer erhitzen, glattrühren.

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Süßkartoffel- & Selleriescheiben abwechselnd einschichten, dabei mit Sahnemischung bestreichen und etwas Käse zwischen die Lagen streuen. Leicht andrücken, mit Folie abdecken, 25–30 Min. backen. Folie entfernen, mit Semmelbröseln bestreuen, weitere 5–8 Min. goldbraun backen. Vollständig auskühlen lassen, abdecken und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren aus der Form lösen, in gleichmäßige Stücke schneiden, sanft erwärmen.

### Anrichten

Einen Löffel Püree auf dem Teller verstreichen.  
Entenbrustscheiben dekorativ darüberlegen.  
Ein Stück Gratin und den glasierten Chicorée daneben platzieren.  
Jus um das Gericht träufeln, mit Microgreens oder Thymianspitzen garnieren.

### Chef-Tipps

Püree, Jus-Basis und Gratin am Vortag vorbereiten; Ente & Chicorée frisch garen. Fleischthermometer für perfekte Garstufe verwenden. Pekannüsse erst kurz vor dem Servieren rösten und aufstreuen.