



## Geräucherte Entenbrust mit Linsen-Orangensalat

Die heissgeräucherte Entenbrust ist bereits gegart und könnte auch kalt gegessen werden. Aber nochmals schonend im Ofen aufgewärmt schmeckt sie mindestens doppelt so gut. Vorgängiges Anbraten auf der Fettseite gibt ihr zusätzlich Geschmack.

Entenbrust mit Orangen zubereitet ist ein Klassiker der französischen Küche (Canard à l'Orange). Ich habe nicht die Entenbrust mit Orangen zubereitet, sondern dazu einen Linsensalat mit Orangenstücken und reichlich Orangensaft angerichtet, den ich zudem mit dem milden, roten Madagaskarpfeffer gewürzt habe.

### Zutaten

1	heissgeräucherte Entenbrust, ca. 180g
100g	Berglinsen (2 Portionen)
4dl	Gemüsebouillon
1/2	kleine Zwiebel
1	kleine Knoblauchzehe
1	Orange Bio
2Tl	Madagaskarpfeffer
2	Lorbeerblätter
	Bratbutter

### Zubereitung

Zwiebel und Knoblauchzehe hacken und in Bratbutter leicht andünsten. Linsen dazugeben, kurz im Butter wenden und sogleich die Bouillon dazugiessen. Lorbeerblätter dazugeben und ca. 35 Minuten (siehe Packungsangabe) leicht köcheln lassen bis das Wasser fast ganz eingekocht ist. Überschüssiges Wasser abgiessen, die Lorbeerblätter herausfischen und die Linsen in einem Sieb auskühlen lassen.

Oft gehört: Linsen dürfen nicht im Salzwasser gegart werden, da sie so nicht gar werden. Das stimmt nicht ganz, mit Salz oder Bouillon verlängert sich lediglich die Kochzeit um ein paar Minuten.

Die Hälfte der Orange in Schnitze zerteilen und filetieren (Haut entfernen). Schnitze in kleinere Stücke schneiden. Die andere Hälfte der Orange auspressen (da geht gut mit einer Kartoffelpresse), leicht zerdrückte Pfefferkörner zugeben und den Saft etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Orangenstücke zugeben (ein paar Stücke zur Dekoration beiseite stellen). Kurz auskühlen lassen und mit den Linsen vermischen. Salat ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Backofen auf 75° vorheizen.

Fettseite der Entenbrust kreuzweise einschneiden. In wenig Bratbutter nur auf der Fettseite anbraten. Entenbrust wenden und für 25 Minuten in den Ofen schieben.

Linsensalat anrichten und mit den beiseite gestellten Orangenstückchen garnieren.

Entenbrust in Tranchen schneiden, anrichten und mit dem Bratensaft übergießen. Aus der Orangenschale Zesten schneiden und über Entenbrust streuen.





*Orangensaft mit Madagaskarpfeffer*



