



Entenfilet und Spargel mit Orangen-Hollandaise

2-3 Packung WIESENHOF Entenbrustfilet

1,5 kg weißer Spargel

Salz

1/4 TL Zucker

1 TL Butter

50 ml Orangensaft

1 EL Zitronensaft

Salz

weißer Pfeffer

1 Prise gemahl. Koriander

1 TL Zucker

2 EL Schmand

1 EL frische Kerbelblättchen

Schritt 1

Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Wasser mit einer Prise Salz, Zucker, Butter und Orangensaft zum Kochen bringen. Spargel mit Küchengarn zu vier Bündeln binden. In das Wasser geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten garen.

Schritt 2

Entenbrustfilets auf der Hautseite mehrfach kreuzweise einritzen. Mit Salz, Pfeffer und Koriander einreiben und in dem heißen Fett bei mittlerer Hitze auf der Hautseite 4-5 Minuten braten. Wenden und weitere 3 Minuten braten. In Alufolie wickeln und ca. 3 Minuten ruhen lassen.

Schritt 3

Für die Soße Butter in Stückchen schneiden und diese für 10 Minuten ins Gefrierfach legen. Eigelb mit Orangenschale, Orangen- und Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Koriander und Zucker in einer Metallschüssel verquirlen und über dem heißen Wasserbad zur dicklichen Creme aufschlagen. Das Wasser darf dabei nicht kochen!

Schritt 4

Butterstückchen nach und nach unterschlagen. Schmand unterrühren und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 5

Entenbrust-Fleisch in Scheiben schneiden und mit dem Spargel servieren. Soße mit Kerbelblättchen bestreuen. Dazu schmecken Herzoginkartoffeln.