

# Entenbrust mit Selleriepüree und Kartoffelrösti

## Zutaten für 2 Personen

1 Entenbrust ca. 300-350g

1/2 Sellerieknolle

1 große Kartoffel

1 Orange

1-2 EL creme Fraiche

2 EL Grand Marnier

4 EL Rinderbrühe

Mehl

Salz, Pfeffer

Muskatnuss

Olivenöl

Sellerie schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser ca. 20 min kochen lassen.

Die Entenbrust waschen, mit Küchenrolle trockentupfen und auf der Fettseite mit einem scharfen Messer einschneiden.

Mit wenig Öl zuerst auf der Fettseite 5 min dann auf der Fleischseite 5 min anbraten. Im Backrohr bei ca. 140° weitere 10 min garen.

Für die Sauce ein wenig Olivenöl in einem Topf erhitzen mit Mehl stäuben und mit Grand Marnier aufgießen. Orangensaft und Brühe zugeben und auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Kartoffel schälen in kleine Streifen raspeln, mit Öl von beiden Seiten goldgelb braten und mit Salz würzen.

Den Sellerie mit 1-2 EL creme Fraiche im Blender oder Stabmixer pürieren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Entenbrust aus dem Backrohr nehmen und in Scheiben schneiden. Mit dem Selleriepüree und den Röstis anrichten und mit der Orangensauce übergießen.