



Spargeln in der Alufolie an Orangen-Hollandaise und gebratener Entenbrust

Spargeln in der Alufolie

1,2 kg weisse Spargeln	waschen, schälen, die Enden abschneiden. Vier Stück Alufolie ausbreiten, die Spargeln darauf verteilen
1 ½ EL Butter	in einer Pfanne schmelzen
2 TL Zucker	beifügen
4 TL Salz	dazu geben gut vermischen, über die Spargeln verteilen. Die Alufolien zu einem Päckchen verschliessen. Im auf 180° vorgeheizten Backofen während ca 25-30 Minuten garen lassen. Die Alupäckchen öffnen, die Spargeln mitsamt der Flüssigkeit auf heissen Tellern anrichten

Orangen-Hollandaise

1 Orange	heiss waschen, trocknen, mit einem Zestenmesser die Schale dünn abschälen, die Orangenstreifen in kochendes Wasser geben und kurz blanchieren, kalt abspülen, abschütten
1 dl Orangensaft	frisch auspressen, in eine Pfanne geben
1 dl Weisswein 1 Schalotte gehackt 4-5 weisse Pfefferkörner, zerdrückt	alles zum Orangensaft geben, aufkochen und auf ca. 3 EL einkochen lassen, durch ein Sieb in eine metallene Rührschüssel sieben
1 EL Limettensaft	beifügen
2 Eigelbe	beifügen, über dem Wasserbad mit einem Schwingbesen aufschlagen, bis die Masse schaumig-cremig wird
150 g Kochbutter	bei mittlerer Hitze zergehen lassen und klären, anschliessend die flüssige Butter tropfenweise und ständig rührend dazu geben
Salz, Pfeffer aus der Mühle Cayennepfeffer	abschmecken, am Schluss die blanchierten Orangenzesten beifügen

Gebrautes Entenbrüstchen

4 Entenbrüstchen à ca 130 g	auf eine Platte legen, mit Küchenpapier trocknen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen, eine Bratpfanne ohne Fettstoff erhitzen, die Entenbrüstchen zuerst auf der Hautseite, anschliessend auf der anderen Seite während ca. 4 Minuten anbraten, dann Hitze reduzieren und ca. 8 Minuten zugedeckt durchziehen lassen oder nach dem Anbraten in den auf 80° vorgeheizten Ofen geben und niedergaren. Tranchieren und zu den Spargeln servieren