

## Ingwer-Entenbrüstli mit Randenjus und Bratkartoffeln

Zutaten für 4 Personen

3 EL Olivenöl  
3 EL flüssiger Honig  
5 cm Ingwer, fein gerieben  
4 Entenbrüstli, Fettschicht kreuzweise eingeschnitten  
¼ TL Salz  
wenig Pfeffer  
Öl zum Braten

1 dl Rindsbouillon  
1 dl Randensaft  
1 TL Maizena  
200 g gekochte Randen, in Würfel geschnitten  
Salz  
2 EL Olivenöl

400 g geviertelte Baby-Kartoffeln  
2 Zweiglein Rosmarin  
½ TL Fleur de Sel

Öl, Honig und Ingwer mischen. Entenbrüstli damit bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 3 Stunden marinieren.

Entenbrüstli ca. 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Marinade gut vom Entenbrüstli abstreifen, beiseite stellen. Entenbrüstli würzen, mit der Fettschicht nach unten in eine kalte Bratpfanne legen. Pfanne heiss werden lassen, Entenbrüstli bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten braten, bis die Fettschicht knusprig ist. Entenbrüstli wenden, ca. 5 Minuten fertig braten, herausnehmen und warm stellen.

Die Bouillon und Randensaft in eine Pfanne geben. Maizena mit 1 EL Wasser anrühren, unter Rühren begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, 5 Minuten köcheln lassen, Randenwürfel begeben, nur noch erhitzen, salzen.

Für die Bratkartoffeln Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Kartoffeln und Rosmarin unter gelegentlichem Wenden ca. 15 Minuten braten, salzen.

Die Entenbrüstli in Tranchen aufschneiden, mit dem Randenjus und den Bratkartoffeln auf vorgewärmten Tellern anrichten.

**Weintipp:** Dazu passt kräftiger, rustikaler Rotwein aus der Basilicata, dem Châteauneuf-du-Pape oder aus dem Toro.

**Aus unserem Sortiment:**

Piano del Sole, Aglianico, Basilicata

Châteauneuf-du-Pape, Domaine Bearenard

Gago, Telmo Rodriguez, Toro

Terras, Javier Rodriguez, Toro