

Duett von Enten-Brust und Lamm

Für 2 Personen

1 Barbier-Entebrust, a 250 g	200 g Lammkotelett	250 g Kartoffeln, fest
200g Babymöhren, mit Grün	250g Heidelbeeren	30 g Buchenrauchmehl
50 ml Sahne	100 g Butter	150 ml Bratenfond
1 cl Weinbrand	1 Bund Rosmarin, frisch	1 Bund Thymian, frisch
2 Wacholderbeeren, getrocknet	6 EL Olivenöl	Meersalz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Entenbrust und das Lamm waschen und trocken tupfen. Anschließend beides leicht salzen und pfeffern. Jeweils zwei Esslöffel Olivenöl in zwei Edelstahlpfannen erhitzen, jeweils einen Zweig Rosmarin und Thymian zugeben, und das Lamm- und Entenfleisch bei hoher Hitze circa 40 Sekunden von allen Seiten scharf anbraten. Die Hautseite der Ente etwas länger braten lassen. Die Hitze anschließend stark reduzieren, jeweils 20 Gramm Butter zugeben und das Fleisch mit dem Fett übergießen. Anschließend das Fleisch mit den Pfannen in den Ofen geben und ziehen lassen. Die Kartoffeln halbieren. Den restlichen Rosmarin fein hacken. In einer Edelstahlpfanne das restliche Olivenöl erhitzen und die Kartoffeln bei niedriger Hitze langsam braten. Den Rosmarin hinzugeben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Babymöhren putzen. Den Strunk bis auf zwei Zentimeter entfernen. Leicht mit Salz würzen und acht Minuten in einem Topf mit etwas Wasser dünsten. Einen Topf mit Dämpfeinsatz stark erhitzen und das Buchenrauchmehl zusammen mit den Wacholderbeeren hinein geben. Wenn das Mehl zu rauchen beginnt, die Heidelbeeren auf dem Einsatz verteilen und den Topf schließen. Nach fünf Minuten den Topf von der Hitze nehmen und weiterhin geschlossen halten. Den Bratenfond erhitzen und kurz reduzieren, danach die geräucherten Heidelbeeren und den Weinbrand hinzugeben und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Karotten kurz in der restlichen Butter anschwanken und leicht mit Salz würzen. Die Entenbrust und das Lamm aus dem Ofen nehmen und die Entenbrust in vier gleich große Teile schneiden. Die Lammchops am Knochenansatz zerteilen. Die Sahne leicht erwärmen. Das Fleisch mit den Babymöhren, den Kartoffeln und den Heidelbeeren auf einem Teller anrichten, mit der Soße überziehen und die Sahne darüber träufeln. Das Fleisch abschließend mit einem Hauch Meersalz nachwürzen.

Nicolai Zimmermann am 14. September 2009