

Enten-Brust auf Erbsen-Püree

Für 2 Personen

2 Entenbrüste, a 250 g	150 g Kartoffeln, mehlig	150 g Erbsen
1 Chicorée	50 ml Roséwein	100 ml Geflügelfond
1 Zweig Thymian	1 Zwiebel	50 ml Sahne
50 ml Gemüsefond	1 Muskatnuss	1 Zitrone, unbehandelt
1 EL Butter	0,5 EL Butterschmalz	0,5 TL Tomatenmark
0,5 EL Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln in einem Topf mit Wasser gar kochen. Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern und bei mittlerer Hitze auf der Hautseite in dem Butterschmalz vier Minuten braten. Anschließend wenden, eine Minute weiter braten und im Ofen unter Alufolie etwa zehn Minuten fertig garen. Das Tomatenmark kurz im Bratsud in der Pfanne anrösten, mit dem Roséwein und dem Geflügelfond auffüllen. Den Thymianzweig dazugeben, salzen, pfeffern und das Ganze um die Hälfte einkochen lassen. Einen halben Esslöffel Butter erhitzen, die Zwiebel abziehen, würfeln, andünsten und anschließend mit der Sahne aufgießen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Kartoffeln abgießen, würfeln und zusammen mit den Erbsen dazu geben. Das Ganze stampfen und mit Salz, Pfeffer, der Zitronenschale abschmecken und ein Teelöffel Muskatnuss darüber reiben. Den Chicorée waschen und in Blätter zupfen. Die restliche Butter und den Zucker in einer Pfanne erhitzen, leicht karamellisieren lassen und anschließend die Chicoréeblätter dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und den Gemüsefond hinzufügen. Den Chicorée darin garen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Die Chicoréeblätter auf Tellern anrichten und das Erbsenpüree dazu geben. Die Entenbrüste in Scheiben schneiden, mit Soße umträufeln und servieren.

Herminio Eschle am 01. Oktober 2009