

Enten-Brust, Rosmarin-Kartoffeln, Johannisbeer-Likör

Für 2 Personen

2 Entenbrüste mit Fett und Haut	2 Kartoffeln, fest	200 g Bohnen, grün
50 g Bauchspeck, geräuchert	2 EL Pinienkerne, geröstet	1 Zweig Rosmarin
50 ml Johannisbeerlikör	3 EL Honig	2 EL Balsamico Essig
25 ml Olivenöl	1 EL Speisestärke	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die zwei Entenbrüste waschen und trocken tupfen. 15 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Fettseite der Entenbrüste eckig einschneiden und von beiden Seiten gleichmäßig in der Pfanne anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, salzen und für 15 Minuten in den Backofen stellen. Danach aus dem Backofen nehmen und die Temperatur auf 200 Grad erhöhen. Die Entenbrüste mit Pfeffer würzen und in Scheiben schneiden. Den Likör mit dem Balsamico Essig, dem Honig und einem Esslöffel Fett aus der Pfanne, in welcher die Ente angebraten wurde, vermengen, aufkochen und mit der Speisestärke verdicken, bis das Ganze flüssig, aber nicht zu dünn ist. Die Bohnen blanchieren, anschließend das Wasser aus dem Topf abgießen und die Bohnen in Eiswasser abschrecken. Danach mit dem Bauchspeck umwickeln. Die umwickelten Bohnen im Backofen für zehn Minuten grillen. Die Kartoffeln schälen, halbieren und anschließend mit dem restlichen Olivenöl, sowie dem Entenbrustfett in eine Pfanne geben. Den Rosmarin vom Zweig zupfen, hinzugeben und das Ganze für 15 Minuten anbraten. Die Entenbrustscheiben zusammen mit den Rosmarinkartoffeln, den grünen Bohnen und den Pinienkernen auf Tellern anrichten und mit der Likör-Soße übergießen. Die Teller zusätzlich mit etwas Soße dekorieren.

Maggy Crüts am 16. November 2009