

Enten-Brust auf Sellerie-Püree und Rotwein-Schalotten

Für 2 Personen

2 Entenbrüste a 150 g	1 Orange, unbehandelt	100 g Knollensellerie
1 Kartoffel, weich	10 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
12 Zweige Thymian	1 TL Koriandersamen	200 ml Schlagsahne
100 ml Rotwein, trocken	100 ml Geflügelfond	3 EL Butter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne auf der Hautseite anbraten. Anschließend im Backofen rosa garen. Die Kartoffeln und den Sellerie schälen und in Stücke schneiden. Etwas von der Muskatnuss reiben. Die Schlagsahne in einem Topf zum Kochen bringen und die Kartoffel- und Selleriestücke darin weich köcheln lassen. Anschließend zu einem Püree verarbeiten und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatabrieb würzen. Die Schalotten abziehen und in Spalten schneiden. Den Knoblauch abziehen. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Schalotten anschwitzen. Die Schalotten mit dem Knoblauch, vier Zweigen Thymian sowie dem Rotwein und dem Geflügelfond einköcheln lassen. Anschließend mit einem Esslöffel Butter abrunden. Die Schale der Orange abreiben. Die Entenbrust abschließend aus dem Backofen nehmen, in einer Pfanne mit der restlichen Butter, der Orangenschale, den Koriandersamen und den übrigen Thymianzweigen etwa zwei Minuten braten. Die Entenbrüste mit dem Selleriepüree und den Rotweinschalotten auf Tellern anrichten und servieren.

Friederike Binder am 21. Januar 2010