

Enten-Brust mit Spargel und Zitronen-Dill-Schaum

Für 2 Personen

1 Entenbrust, a 250 g	50 g Bulgur	3 Stangen Spargel, weiß
3 Stangen Spargel, grün	1 Karotte	1 Pastinake
1 Zitrone	3 Eier	100 ml Weißwein
1 Bund Dill	1 Muskatnuss	50 g Butter
250 ml Gemüsefond	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Entenbrust waschen und trocken tupfen. Die Hautseite mehrfach einritzen. In einer Pfanne die Entenbrust ohne Fett von beiden Seiten kurz anbraten. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und zum Garen in den Ofen geben. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den weißen Spargel schälen und im Salzwasser gar kochen. Den grünen Spargel nach einiger Zeit hinzugeben. Die Karotte und die Pastinake schälen. Den Bulgur in den Gemüsefond geben, je nach Geschmack die Karotte und Pastinake dazu raspeln und gar kochen. Wasser in einem Topf erhitzen. Die Eier aufschlagen und Eiweiß von Eigelb trennen. Das Eigelb im Wasserbad zusammen mit dem Weißwein schaumig aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer und der geriebenen Muskatnuss abschmecken. Die Schale der Zitrone reiben. Dann die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Schale und Saft unter die Soße schlagen. Den Dill fein hacken und unter den Schaum heben. Die Butter zu dem Bulgur geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Entenbrust aus dem Ofen holen und mit dem Spargel auf Tellern anrichten. Mit dem Zitronen-Dill-Schaum übergießen.

Otto Bröckel am 26. Mai 2010