

# Enten-Brust mit gratinierten Feigen, Rotwein-Soße

## Für 2 Personen

250 g Entenbrustfilet mit Haut	4 festkochende Kartoffeln	3 Feigen
200 g Erbsen, TK-Ware	150 g Ziegen-Frischkäse	150 g Preiselbeeren
1 Bund Rosmarin	0,5 Bund Thymian	2 Schalotten
1 Muskatnuss	2 EL Zucker	150 g Crème-Fraîche
150g Butter	250 ml halbtrockener Rotwein	250 ml trockener Rotwein
200 ml Sahne	100 ml Milch	100 ml Hühnerbrühe
2 EL Sonnenblumenkernöl	Salz	Pfeffer
Meersalz		

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser kochen. Die Entenbrust waschen und trocken tupfen. Die Hautseite längs einschneiden und mit Salz würzen. Mit der Hautseite nach unten in eine heiße Pfanne geben. Das Fleisch wenden, kurz weiterbraten und dann in Alufolie gewickelt bei 180 Grad in den Ofen geben. In einer Pfanne Butter mit Zucker karamellisieren. Die Feigen halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne geben. Mit einem Schuss des halbtrockenen Rotweins ablöschen und einen Zweig Rosmarin hinzugeben. Die Feigen umdrehen, mit Salz und Pfeffer würzen und einkochen lassen. Die Feigen in eine Auflaufform geben, Ziegenkäse darauf verteilen und im Ofen überbacken lassen. Die Schalotten abziehen und fein hacken. In der Pfanne, in der die Feigen gebraten wurden, nun die Zwiebeln anbraten. Die Preiselbeeren und ca. 200 ml trockenen Rotwein hinzufügen und einkochen lassen. Den Thymian, die Sahne, die Crème Fraîche und die Brühe hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Erbsen in etwas Wasser weichkochen, Wasser abgießen, die Milch hinzugeben, mit dem Pürierstab zerkleinern und durch ein Sieb streichen. Die gekochten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und mit dem Erbsenpüree und der Butter verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die fertige Entenbrust aufschneiden, auf einen Teller geben und mit etwas Meersalz bestreuen. Dazu die Feigen und etwas Kartoffel-Erbsen-Püree anrichten und schließlich mit etwas Soße übergießen.

Karoline Orschulik am 28. Dezember 2010