

Enten-Brust mit Calvados-Rahm-Soße, Apfel

Für zwei Personen

1 Barbarie-Entenbrust	100 g Tagliatelle	100 g grüne Bohnen
1 Schalotte	1 roter Apfel	20 ml Sahne
200 g Butter	1TL Stärkemehl	3 EL Zucker
20 ml Hühnerfond	20 ml Calvados	Erdnussöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Tagliatelle in Salzwasser gar kochen. Den Calvados in einer Schmorpfanne erhitzen, flambieren und den Hühnerfond hinzufügen. Die Soße kochen und reduzieren lassen. Anschließend mit Stärkemehl leicht binden, die Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und schaumig schlagen. Die Entenbrust waschen, trocken tupfen und das Fett einschneiden. Etwas Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Brust auf der Fettseite anbraten. Die Schalotte abziehen und klein hacken. Die Bohnen waschen und in Salzwasser gar kochen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte und die Bohnen anbraten. Den Apfel schälen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne etwa 100 Gramm Butter erhitzen, den Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Abschließend die Apfelscheiben in die Pfanne geben. Die Tagliatelle abgießen und in 20 Gramm Butter schwenken. Anschließend mit der Entenbrust, dem Apfel und den Bohnen auf einem Teller anrichten und servieren.

Christian Bondolfi am 2. Februar 2011