

# Barbarie-Enten-Brust mit Schwarzwurzel-Rosenkohl-Gemüse

## Für 2 Personen

2 Barbarie-Entenbrüste	250 g Drillinge	200 g Schwarzwurzeln
200g Rosenkohl	1/2 EL Butter	1 EL Honig
1 Muskatnuss	2 EL Speisestärke	1 Bund Thymian
1 Bund glatte Petersilie	25 ml Gemüsefond	75 ml Rotwein
50 ml Wasser	200 ml Schlagsahne	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Entenbrüste waschen und trocken tupfen, von Fett und Sehnen befreien und die Federkiele mit einer Pinzette heraus zupfen. Anschließend die Haut rautenförmig einritzen. Die Drillinge gar kochen. Anschließend die Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit etwas Olivenöl einreiben. Den Thymian klein schneiden und mit etwas Salz zu den Kartoffeln geben. Die Kartoffeln 15 Minuten mit in den Backofen geben. Die Entenbrüste in einer Pfanne auf der Hautseite bei mittlerer Hitze etwa fünf Minuten anbraten, wenden und die andere Seite kurz anbraten. Anschließend den Rotwein und das Wasser dazugeben, die Entenbrüste in der Pfanne in den Ofen stellen und 20 Minuten braten. Die Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und auf das Ofengitter legen. Die Hautseite mit etwas Honig bestreichen und weitere fünf Minuten knusprig braten lassen. Währenddessen den Sud in der Pfanne aufkochen lassen, mit in 100 ml kaltem Wasser glatt gerührter Speisestärke andicken. Den Rosenkohl putzen und in Salzwasser 15 Minuten garen. Anschließend in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Schwarzwurzeln waschen, schälen und schräg in Scheiben schneiden. Danach vier Minuten in Salzwasser blanchieren, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Beide Gemüsesorten in dem Gemüsefond erhitzen und die Butter hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Anschließend die Petersilie darüber streuen. Die Barbarie-Entenbrust mit dem Schwarzwurzel-Rosenkohl-Gemüse auf einem Teller anrichten.

Jessika Wilkens-Klemt am 21. September 2011