

# Barbarie-Ente mit Feigen-Dattel-Soße mit Rosenkohl

## Für zwei Personen

|                                |                   |                        |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|
| 2 Barbaré Entenbrüste, à 200 g | 300 g Kartoffeln  | 300 g Rosenkohl        |
| 2 Möhren                       | 1 Lauchstange     | 10 getrocknete Feigen  |
| 10 getrocknete Datteln         | 1 Apfel           | 3 Stängel Rosmarin     |
| 1 Bund Majoran                 | 1 Bund Thymian    | 100 g Zuckerrübensirup |
| 250 g Butter                   | 200 ml Sahne      | 250 ml Milch           |
| 250 ml Rotwein                 | 100 ml Gemüsefond | Rapsöl, Muskatnuss     |
| Balsamicocreme                 | Salz, Pfeffer     |                        |

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen, klein schneiden und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar ziehen lassen. Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen und beide Hautseiten einschneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Ente auf der Hautseite darin scharf anbraten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und in den vorheizten Backofen geben. Den Apfel schälen und würfeln. Den Majoran, den Thymian sowie den Rosmarin waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Möhre schälen und die Lauchstange waschen und in vierteln. Vom Thymian einige Blätter zur Seite legen. Die Dattel und Feigen ebenfalls klein schneiden. Alles in die mit dem Bratensatz geben und kurz anbraten. Das Obst mit dem Rotwein ablöschen. Den Zuckerrübensirup und die 150 Milliliter der Sahne zugeben und einrühren. Die gehackten Kräuter, die ganze Möhre sowie ein Viertel der Lauchstange ebenfalls in die Soße einrühren und einkochen lassen. Vor dem Servieren die Möhre und den Lauch aus der Soße nehmen. Den Rosenkohl putzen. Eine weitere Pfanne mit der restlichen Butter erhitzen und den Rosenkohl darin schwenken. Mit der restlichen Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abgießen, 200 Gramm der Butter, die Sahne, die übrigen Thymianblätter sowie etwas Muskatnuss zugeben und mit dem Handrührgerät verquirlen. Das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen, die Alufolie entfernen und aufschneiden. Das Fleisch zusammen mit dem Rosenkohl, dem Püree und der Soße auf einem Teller anrichten und servieren.

Jasmin Degenhardt am 28. November 2012