

Enten-Brust mit Pommes soufflées, Helene und Rotwein-Soße

Für zwei Personen

2 Entenbrüste à 200 Gramm	4 vorw. festk. Kartoffeln	2 Birnen
2 Schalotten	2 TL Johannisbeermarmelade	50 ml trockener Rotwein
1 l Sonnenblumenöl	20 ml Birnenschnaps	50 g Zucker
Chilipulver, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen, auf der Hautseite leicht einschneiden, mit Pfeffer und Salz würzen. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Schalotten in einer Pfanne andünsten und die Entenbrüste mit der Hautseite dazu geben und fünf Minuten anbraten. Anschließend die Entenbrüste im Backofen fertig garen. Die Pfanne zur Seite stellen. Das Sonnenblumenöl in gleichen Teilen auf zwei Töpfe aufteilen. Das Öl in dem einen Topf auf 150 Grad erhitzen, in dem anderen Topf auf 190 Grad. Die Kartoffeln in drei Millimeter dicke Scheiben schneiden, in den Topf mit der niedrigeren Temperatur geben und backen, bis die Scheiben goldgelb sind und oben schwimmen. Anschließend die Kartoffeln in den Topf mit der höheren Temperatur geben und warten, bis die Scheiben sich aufblähen und eine ansprechende Farbe annehmen. Den Zucker in die Pfanne geben und schmelzen und leicht bräunen lassen. Die Birnen würfeln und in den geschmolzenen Zucker geben. Mit dem Williams ablöschen und mit Chili abschmecken. Die Pfanne mit dem Bratenansatz erneut erhitzen und mit Rotwein ablöschen. Köcheln lassen, bis der Wein sich reduziert hat, die Marmelade hinzugeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Entenbrust tranchieren und mit den Pommes soufflée und den Birnen auf einem Teller anrichten. Mit der Rotweinsauce garnieren und servieren.

Julian Döring am 25. September 2013