

# Enten-Brust auf Chicorée mit selbstgemachten Gnocchi

## Für zwei Personen

2 Entenbrüste, mit Haut	500 g mehligk. Kartoffeln	1 Chicoréeknospe
2 Knoblauchzehen	1 Zitrone	1 Zweig Thymian
75 g getr. Tomaten	40 g Pinienkerne	1 Ei
50 g Mehl, Typ 405	300 g Reismehl	100 ml Weißwein
Olivenöl, Meersalz	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln in einem Topf mit kaltem Wasser aufkochen und zehn Minuten kochen lassen. Die Tomaten waschen und klein schneiden. Die Tomaten in einem Topf mit dem Weißwein drei bis vier Minuten köcheln lassen. Die Knoblauchzehen abziehen und klein schneiden. Nun erst die Pinienkerne und dann die kleingeschnittenen Knoblauchzehen in einer Pfanne mit Olivenöl leicht anbraten. Den Thymianzweig waschen und in die Pfanne hinzufügen. Die Tomaten mit der Flüssigkeit, die Pinienkern-Mischung und Olivenöl mit dem Pürierstab pürieren. Das Pesto noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abgießen, schälen, klein schneiden und abkühlen lassen. Das Kochwasser für die Gnocchi wiederverwenden. Den Chicorée waschen, putzen und die Blätter vom Strunk lösen. Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen und erst mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne leicht glasieren. Anschließend die Entenbrüste mit der Hautseite nach oben in eine feuerfeste Form legen. Die Entenbrüste nun 15 bis 20 Minuten im Backofen garen. Die erkalteten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Eine Prise Meersalz, ein Eigelb und das Mehl hinzufügen. Den Teig nicht zu lange kneten. Anschließend die Masse auf dem Reismehl ausrollen. Eine Scheibe abschneiden und wieder in dem Reismehl ausrollen. Nun von der Rolle Stücke abschneiden und in einem Topf mit reichlich Salzwasser fünf Minuten kochen. Die Zitrone waschen und den Saft auspressen. Den Chicorée im Entenfett drei bis vier Minuten schmoren und dabei mit dem Zitronensaft beträufeln und salzen und pfeffern. Die Entenbrust vor dem Aufschneiden fünf Minuten ruhen lassen. Die Entenbrust in Scheiben schneiden und mit dem Chicorée auf den Tellern anrichten, mit dem roten Pesto garnieren und servieren.

Karin Kühn am 04. Dezember 2013