

Enten-Brust, Frühling-Gemüse, Kartoffel-Mandel-Bällchen

Für zwei Personen

2 Entenbrustfilets à 175 g	200 g vorw. festk. Kartoffeln	1 Karotte
150 g Zuckerschoten	30 g Ingwer	1 Schalotte
2 Eier	10 g Butter	2 EL Quittengelee
2 EL Sojasauce	200 ml Entenfond	60ml Milch
60 ml Sahne	3 EL Zucker	3 EL Speisestärke
75 g Mehl	30 g Mandelblättchen	1 Muskatnuss
1 TL schwarze Pfefferkörner	Frittierfett, Pflanzenöl	Meersalz, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Fritteuse mit dem Fett auf etwa 180 Grad vorheizen. Die Entenbrustfilets abspülen und trocken tupfen. Die Haut mit einem scharfen Messer mehrmals schräg einschneiden. Den Pfeffer in einem Mörser grob zerstoßen. Den Ingwer schälen und fein reiben. Den Pfeffer, den Ingwer, das Gelee und die Sojasauce verrühren. Die Marinade in eine große flache Schale gießen, die Filets darin mit der Hautseite nach oben hineinlegen und zugedeckt bei Zimmertemperatur marinieren. Für die Mandelbällchen die Kartoffeln schälen, bis auf eine, klein schneiden und in Salzwasser etwa 15 Minuten kochen. Anschließend abgießen und trockendämpfen. Noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die nicht gekochte Kartoffel fein reiben und hinzufügen. Die Butter und die Milch hinzufügen und das Püree damit locker schlagen. Ein Ei trennen und das andere Ei verquirlen. Das Püree mit Salz und Muskatnuss würzen, ein Eigelb darunter rühren und so viel Mehl zufügen, dass die Kartoffelmasse formbar wird. Mit bemehlten Händen kleine Kugeln formen und nebeneinander auf ein Brett legen. Dann die Teigkugeln in dem verquirltem Ei wenden, in den Mandelblättern wälzen und in der Fritteuse etwa zwei Minuten goldbraun ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Anschließend das Fleisch herausnehmen. Eine Pfanne mit wenig Öl auswischen und die Entenfilets darin mit der Hautseite nach unten in die kalte Pfanne legen und bei mittlerer bis starker Hitze so lange braten, bis das meiste Fett ausgebraten und die Haut kross ist. Das Fleisch wenden und auf der Fleischseite bei kleiner Hitze in etwa vier Minuten fertig braten. Anschließend für weitere vier Minuten im Backofen ruhen lassen. Die Hälfte vom ausgebratenen Entenfett aus der Pfanne gießen und nicht verwenden. Die Schalotte abziehen, klein schneiden und im Bratensatz andünsten. Die Entenmarinade und den Fond, bis auf zwei Esslöffel, in die Pfanne gießen und etwa fünf Minuten aufkochen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen, die Sauce erneut aufkochen lassen und mit der Stärke und dem restlichen Fond glatt rühren. Abschließend die Sahne hinzufügen, und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zuckerschoten putzen, die Karotten schälen und in kleine Scheiben schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen darin die Karotten anbraten, mit 10 Esslöffeln Wasser ablöschen und das Wasser weg köcheln lassen. Danach die Zuckerschoten hinzufügen, eine Minute anbraten, mit zwei Esslöffeln Honig karamellisieren, Pfeffern und mit Salz abschmecken. Die Entenbrusttranchen mit den Kartoffel-Mandel-Bällchen und dem Frühlingsgemüse auf Tellern anrichten und mit der Ingwersauce garnieren.

Laura Kuhl am 24. Februar 2014