

# Gebratene Barbarie-Enten-Brust, Kartoffel-Rucola-Rösti

## Für zwei Personen

|                             |                          |                           |
|-----------------------------|--------------------------|---------------------------|
| 1 Barbarie-Entenbrust, groß | 4 große Kartoffeln, fest | 1 Bund Rucola             |
| 1 Schalotte                 | 1 säuerlicher Apfel      | 1 Ei                      |
| 200 ml Sahne                | 1 TL Butter              | 200 ml trockener Weißwein |
| 20 ml Calvados              | 1 Muskatnuss             | 2 Sternanis               |
| 2-3 EL flüssiger Honig      | 1 EL Mehl                | 1 EL Zucker               |
| Butterschmalz               | Meersalz, Pfeffer        |                           |

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Entenbrüste waschen, trocknen, parieren und die Haut rautenförmig einschneiden. Dann salzen und pfeffern und auf der Hautseite fünf Minuten scharf anbraten, wenden und nochmals fünf Minuten braten. Anschließend im vorgeheizten Ofen 20 Minuten bei 100 bis 120 Grad Ober- und Unterhitze garen. Die Schalotten würfeln und in Butter glasig dünsten. Anschließend mit Sahne ablöschen, 150 Milliliter Weißwein hinzugeben und alles auf die Hälfte einreduzieren lassen. Die Kartoffeln schälen, raspeln und mit dem Ei und Mehl vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Apfel schälen und in Spalten schneiden. Den Zucker zusammen mit dem Honig in einer Pfanne leicht karamellisieren. Anis und Apfelspalten hinzugeben, durchschwenken und mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen. Anschließend ein paar Minuten ziehen lassen. Die Rösti in Butterschmalz ausbacken. Die Sauce durch ein Sieb passieren, mit Calvados, Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Pürierstab aufschäumen. Die Entenbrust zusammen mit den Rösti anrichten und servieren.

Monique Rasch am 04. März 2014