

# Enten-Brust mit Rosmarin-Kartoffeln und Rotwein-Soße

## Für zwei Personen

2 Entenbrust, à 180 g	8 Kartoffeln, mehlig	150 g grüne Bohnen, frisch
50 g Speck, durchwachsen	4 Schalotten	50 g Butter, kalt
$\frac{1}{2}$ l Rotwein, trocken	1 Bund Rosmarin, frisch	50 g Zucker
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Entenbrust waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite einschneiden. Anschließend mit Butter in eine Pfanne geben, auf der Hautseite scharf anbacken und kurz wenden. Die Schalotte abziehen, klein hacken und über die Ente geben. Anschließend die Ente in eine Alufolie legen und in den Backofen bei 90 Grad 20 Minuten garen. Den Rotwein in eine Pfanne geben, reduzieren lassen und mit kalter Butter binden. Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Anschließend die Kartoffeln in Eiswasser abschrecken und bei geschlossenem Deckel mit dem Rosmarin und etwas Butter, Salz sowie Pfeffer braten. Den Deckel für die letzten zehn Minuten abnehmen und etwas Zucker zum Karamellisieren hinzugeben. Die Bohnen in einer ausreichenden Menge Salzwasser kochen, anschließend in dem Eiswasser abschrecken. Die Schalotten abziehen und mit durchwachsenem Speck anbacken, anschließend die Bohnen kurz darin schwenken. Die Entenbrust mit den Rosmarinkartoffeln und der Rotweinsauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Michael Kargus am 03. April 2014