

# Enten-Brust mit Pflaumenwein-Chili-Soße, Kartoffel-Püree

## Für zwei Personen

2 Barbarie-Entenbrüste	4 große mehligk. Kartoffeln	4 Schalotten
120 g Butter	250 ml Milch	250 ml Sahne
300 ml Geflügelfond	100 ml trockener Weißwein	250 ml Pflaumenwein
150 ml Orangensaft	2 EL Blütenhonig	1 Bund Zitronenthymian
2 Zweige Thymian	1 EL Puderzucker	1 Muskatnuss
1 kleine Chilischote	150 ml dunkler Balsamicoessig	1 EL Olivenöl
Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Wasser in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Edelstahlsieb zugedeckt über dem kochendem Wasser dämpfen. Für die Glasur die Blätter vom Zitronenthymian abzupfen, zusammen mit dem Honig, dem Weißwein und 50 g Butter in einer Pfanne aufkochen und anschließend etwa 15 Minuten ziehen lassen. Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite rautenförmig einschneiden. Anschließend das Fleisch auf der Hautseite in Butterschmalz braten, bis die Haut goldbraun und knusprig ist. Anschließend die Entenbrüste auch von der anderen Seite kurz anbraten und dann die Haut mit der Glasur bestreichen. Das Fleisch für etwa zehn Minuten im Ofen rosa garen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Sauce den Puderzucker in einer Sauteuse anbräunen, anschließend mit dem Pflaumenwein aufgießen und auf die Hälfte einkochen. Die Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und zur Sauce geben. Den Geflügelfond ebenfalls in die Sauteuse geben und nochmals reduzieren lassen, bis eine sämige Sauce entsteht. Die Chilischote heraus nehmen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schalotten abziehen. In einem Topf das Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin scharf anbraten. Den Balsamicoessig und den Orangensaft dazu geben und im offenen Topf etwa 15 Minuten köcheln lassen. Die Milch zusammen mit der Sahne, 70 Gramm Butter und dem Thymian erwärmen. Etwas Muskatnuss reiben und ebenfalls zur Milch geben. Anschließend die Milch durch ein Sieb gießen, die ausgedämpften Kartoffeln mit der Kartoffelpresse in die warme Milch drücken und mit einem Schneebesen zu einem feinen Püree schlagen. Die Entenbrüste mit den Balsamicoschalotten und dem Thymian-Kartoffel-Püree auf Tellern servieren und mit der Pflaumenwein-Chilisauce und einem Thymianzweig garnieren.

Silvia Erna Weber am 05. Mai 2014