

# Enten-Brust, Maronen-Püree, Butter-Möhren, Cassis-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Entenbrust:

1 Entenbrust mit Haut ca. 180g      1 Zweig Rosmarin      Salz

schwarzer Pfeffer

### Für das Maronenpüree:

150 g vorgekochte Maronen      50 ml Milch      50 ml Sahne

50 ml Orangensaft      100 g Brunnenkresse      Salz

schwarzer Pfeffer

### Für die Cassis-Sauce:

1 Schalotte      150 ml trockener Rotwein      50 ml Johannisbeerlikör

1 EL Butter       $\frac{1}{2}$  EL Johannisbeergelee      1 EL Stärke

Salz      schwarzer Pfeffer

### Für die Butter-Möhren:

8 mittelgroße Möhren (mit Grün)      2 EL Butter      Salz

schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Sauce die Schalotten abziehen, würfeln und in Butter andünsten, mit dem Rotwein und dem Likör ablöschen und einkochen lassen.

Die Entenbrust waschen, trocken tupfen, an der Haut einschneiden und auf der Hautseite ohne Öl scharf anbraten. Anschließend wenden, die Entenbrust salzen und pfeffern und zum Garen mit dem Rosmarinzweig in den Backofen geben und etwa zwölf Minuten Ruhen lassen.

Die Karotten schälen und im kochenden Wasser bissfest garen, abgießen und in der Butter schwenken und mit Salz würzen.

Für das Maronenpüree die Milch, die Sahne und die Maronen in einem Topf erhitzen, mit dem Stabmixer zu einem Püree verarbeiten und mit Salz, Pfeffer und dem Orangensaft abschmecken.

Die Cassis-Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Stärke binden.

Die Entenbrust aus dem Backofen holen, in Scheiben schneiden und mit den Möhren und dem Maronenpüree auf Tellern anrichten und mit der Kresse garnieren.

Karin Haugeneder am 04. März 2015