

Enten-Brust mit Herzogin-Kartoffeln und Chicorée-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste à 300 g 1 rote Chili Salz
Pfeffer

Für das Chicorée-Gemüse:

2 Chicorée 1 Orange 1 Granatapfel
1 rote Zwiebel 1 rote Chili 2 EL Orangenmarmelade
Salz Pfeffer

Für die Herzoginkartoffeln:

250 g mehlig kochende Kartoffeln 30 g Butter 2 Eier
1 Prise Muskat Zucker Salz

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Entenbrust von beiden Seiten salzen und die Hautseite leicht rautenförmig einschneiden. In eine kalte, beschichtete Pfanne legen und bei mittlerer Hitze ca. 9 Minuten auslassen. Die Chilischote im Ganzen lassen und in der Pfanne mitbraten. Die Fleischseite mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn das Fett der Entenbrust knusprig ist, das Fleisch wenden und die Fleischseite ebenfalls scharf anbraten.

Für die Herzoginkartoffeln die Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen. Dann abgießen, etwas ausdampfen lassen, durch die Kartoffelpresse drücken und kurz abkühlen lassen. Das Ei trennen und die Butter sowie das Eigelb unter die lauwarmer Kartoffelmasse mengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles in den Spritzbeutel füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech Rosetten drücken. Ei trennen, das Eigelb mit etwas Wasser mischen und jede Kartoffelrosette damit einpinseln. Im Ofen etwa 10 Minuten backen, bis die Herzoginkartoffeln goldgelb geworden sind.

Entenbrust aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und etwas ruhen lassen. Für das Gemüse die Chicorées putzen, halbieren und den Strunk entfernen. Dann quer in 3 cm breite Streifen schneiden. Orangen schälen und die Fruchtfilets aus den Zwischenhäuten lösen. Granatapfelkerne aus dem Granatapfel lösen. Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Pfefferschoten entkernen, fein hacken und dazugeben.

Das Fett aus der Pfanne gießen, dann Zwiebeln und Chicorée hineingeben und bei starker Hitze etwa eine halbe Minute anbraten. Chilischoten, Orangenfilets und Orangenmarmelade dazugeben und eine Minute köcheln. Granatapfelkerne untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Entenbrust in Tranchen aufschneiden und mit den Herzoginkartoffeln und dem Chicorée-Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Enrico Rohde am 23. November 2015