

# Enten-Brust, Pflaumen-Soße, Steinpilze, Polenta-Taler

**Für zwei Personen**

**Für die Entenbrust:**

2 Entenbrüste à 300 g	1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 EL Butter	Olivenöl
Zucker	Salz	

**Für die Pflaumensauce:**

100 g Esskastanien (vorgegart)	20 g Pflaumenmus	3 EL kalte Butter
500 ml Rinderfond	300 ml halbtrockener Rotwein	2 Wacholderbeeren
$\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt	Kräuter-Gemüse-Salz	Salz, Pfeffer

**Für die Polenta-Birnen-Taler:**

1 reife Birne	1 EL Butter	30 g Polentagrieß
50 g gehackte Haselnüsse	1 Msp. Lebkuchengewürz	Butter
Öl	Salz	Pfeffer

**Für die Pilze:**

3-4 Steinpilze	1 Schalotte	Butter
Steinpilz-Salz	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Entenbrust das Fleisch parieren, waschen und trocken tupfen. Auf der Hautseite einschneiden, mit Salz und etwas Zucker würzen. Öl und Butter zusammen erhitzen. Knoblauchzehe und Kräuter dazugeben, Fleisch auf der Hautseite scharf anbraten. Dann wenden. Anschließend im vorgeheizten Backofen ruhen lassen. Vor dem Anrichten in Tranchen schneiden.

Für die Sauce Bratensatz mit Rinderfond und Rotwein ablöschen. Lorbeerblatt und Wacholderbeeren hinzugeben und einkochen lassen. Pflaumenmus dazugeben und kurz aufkochen lassen, anschließend passieren. Maronen in der Sauce kochen lassen. Mit Salz, Kräuter-Gemüse-Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter binden.

Für die Nuss-Polenta-Taler 125 Milliliter Wasser mit einem Esslöffel Butter erhitzen, Salz, Pfeffer und Lebkuchengewürz hinzugeben. In die kochende Flüssigkeit die Polenta einrühren und aufkochen lassen. Bei niedriger Hitze fünf Minuten weiter quellen lassen, zwischendurch Topf schwenken. Birne waschen, Kerngehäuse entfernen, würfeln und unter die Polenta mischen. Ein kaltes Backblech ölen, Polenta einen Zentimeter dick darauf streichen und abkühlen lassen. Kreise ausstechen und die Scheiben in den Haselnüssen wenden. In Butter braun anbraten und abtropfen lassen.

Für die Pilze Schalotte abziehen, klein hacken und kurz in der Butter andünsten. Steinpilze putzen, in Scheiben schneiden und hinzugeben. Von beiden Seiten anbraten und mit Pfeffer, Steinpilz-Salz und Salz abschmecken.

Entenbrust mit Pflaumensauce, gebratenen Steinpilzen und Nuss-Polenta-Talern auf Tellern anrichten und servieren.

Petra Hermann am 21. Dezember 2015