

Enten-Brust, Rote Bete, Meerrettich, Nussbutter-Püree

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 kleine Entenbrüste	4 Schalotten	1 Stück Meerrettich
1 EL Butter	100 ml Rotwein	50 ml roter Portwein

Für die Rote Bete:

500 g frische Rote-Bete	50 g Butter	70 g Zucker
80 ml Sherryessig	Salz	Pfeffer
500 ml Öl		

Für das Nussbutter-Püree:

500 g mehligk. Kartoffeln	1 Zitrone	100 g Butter
100 ml Milch	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Fritteuse auf 190 Grad vorheizen.

Die Entenbrüste leicht salzen und mit der Fettseite nach unten in eine kalte beschichtete Pfanne ohne Fett legen. Langsam braten, gelegentlich das Fett abschütten. Wenn die Haut goldbraun und kross ist, kurz von der anderen Seite anbraten und im Ofen bei circa 60 Grad durchziehen lassen.

Den Bratensatz in der Pfanne mit Rotwein und Portwein ablöschen.

Für die Rote Bete eine Knolle zurückbehalten, die restlichen Knollen schälen und in Würfel von 1 cm Kantenlänge schneiden. Den Zucker in einem Topf leicht karamellisieren, Butter zugeben, mit dem Sherryessig ablöschen und leicht reduzieren. Rote-Bete-Würfel zugeben und im geschlossenen Topf etwa 20 Minuten weich schmoren.

Aus der zurückbehaltenen Bete erst dünne Scheiben, dann diese in feine Streifen schneiden. Mit Küchentrepp abtrocknen und frittieren.

Für das Nussbutter-Püree Kartoffeln schälen, in grobe Würfeln schneiden und gar kochen. Die Kartoffeln nach Ende der Garzeit im Topf gründlich ausdampfen lassen. Zweimal durch die Kartoffelpresse geben.

Butter in einem Topf schmelzen und unter Rühren bräunen. Butter mitsamt der braunen Molke unter die Kartoffeln rühren, mit heißer Milch bis zur gewünschten Konsistenz verdünnen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnussabrieb würzen. Zitrone halbieren und einen Spritzer Saft in das Püree geben.

Kurz vor dem Servieren die Fettseite der Entenbrust in einer anderen Pfanne ohne Fett noch einmal kross braten.

Etwas Meerrettich reiben.

Rote Bete auf Tellern anrichten. Entenbrust auf der Roten Bete anrichten. Etwas von dem Bratensaft darüber träufeln. Püree und etwas Meerrettich darübergeben, mit der frittierten Roten Bete garnieren und servieren.

Stefan Lorenzer am 03. Februar 2016