

Entenbrust mit Kartoffel-Püree, Möhren, Rotwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Entenbrustfilets mit Haut, à 180 g	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
1 Knolle Knoblauch	2 EL Blütenhonig	Salz
Pfeffer		

Für das Kartoffelpüree:

300 g mehligkochende Kartoffeln	75 g Sahne	30 g Butter
25 g Macadamianüsse, ungesalzen	Muskatblütensalz	Salz
Pfeffer		

Für die Rotweinsauce:

60 ml Rotwein, trocken	1 EL kalte Butter	1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch	0,5 cm Ingwer	1 TL Tomatenmark
1 TL grobes Meersalz	Pfeffer	

Für die Karotten:

2 Karotten	2 EL Zucker
------------	-------------

Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen, waschen und in einem Topf mit Dämpfeinsatz weich dämpfen.

Für die Entenbrustfilets ein Backblech mit Alufolie auslegen. Entenbrustfilets waschen, trocken tupfen und Hautseite rautenförmig einschneiden. Rosmarin- und Thymianzweige waschen und trocknen. Pfanne ohne Fett erhitzen und die Entenbrustfilets darin zunächst auf der Hautseite knusprig und goldbraun braten. Die ungeschälte Knoblauchknolle quer halbieren. Fleisch wenden, Knoblauchknolle mit Kräuterzweigen hinzufügen und Filets auf der Fleischseite kurz anbraten.

Alles auf das Blech geben, Hautseite nach oben legen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Honig bestreichen und im Ofen 15 Minuten fertig garen.

Gegarte Kartoffeln zweimal durch die Kartoffelpresse drücken und in eine Schüssel geben. Sahne in einem Topf aufkochen, Butter unterrühren und mit dem Muskatblütensalz abschmecken.

Sahnemischung unter das Kartoffelmus rühren. Macadamianüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Nüsse unter das Kartoffelpüree mischen und das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce Knoblauch und Schalotte abziehen, fein würfeln und mit Ingwer und Tomatenmark in Pfanne geben, Bratensatz lösen und mit Rotwein ablöschen. Rotwein einkochen lassen. Mit kalter Butter cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Karotten diese schälen und schräg in Scheiben schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren und Karotten dazugeben.

Kartoffelpüree auf Tellern anrichten, Entenbrust in Scheiben schneiden und mit der Rotweinsauce und den karamellisierten Karotten servieren.

Sven Hochstuhl am 15. Februar 2016