

Gebratene Enten-Brust mit Kartoffel-Pastinaken-Püree

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

1 Barbarie-Entenbrust, à 400 g 2 EL Butter mildes Chilusalz

Für das Püree:

250 g mehligk. Kartoffeln 600 ml Geflügelfond 125 g Pastinaken
120 ml Milch 1 EL Butter 1 Lorbeerblatt
1 Muskatnuss Salz

Für die Zuckerschoten:

120 g Zuckerschoten 3 EL Geflügelfond 1 EL Butter
mildes Chilusalz Salz

Für die Sauce:

2 Erdbeeren 1 Zehe Knoblauch 2 Scheiben Ingwer
1 EL kalte Butter 2 TL Puderzucker 150 ml trockener Rotwein
2 TL dunkle Sojasauce 2 EL milder Balsamicoessig 1 Zimtstange
1 Vanilleschote

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrust waschen und trocken tupfen. Die Haut der Entenbrust mit einem scharfen Messer über Kreuz einritzen. Mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne mit Butter bei mittlerer Hitze etwa fünf Minuten anbraten. Entenbrust wenden, einige Sekunden weiter braten und aus der Pfanne nehmen. Anschließend in den Ofen geben und etwa 30 Minuten rosa fertig garen.

Für das Kartoffel-Pastinaken-Püree Milch erwärmen. Pastinaken schälen, klein schneiden und in Salzwasser in einem Topf im Fond gar kochen. Das Wasser anschließend abgießen und Pastinaken mit der heißen Milch und Butter glatt rühren.

Kartoffeln schälen und im Fond mit einem Lorbeerblatt gar kochen, abgießen und das Lorbeerblatt entfernen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, zu dem Pastinaken-Püree in den Topf geben, mit einem Teigschaber vermischen und alles ein wenig erhitzen. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Zuckerschoten in Salzwasser etwa eine Minute kochen, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Abschließend Fond in einer Pfanne erwärmen und Zuckerschoten darin erhitzen, Butter dazu geben und alles mit Chilusalz würzen.

Für die Balsamico-Erdbeer-Sauce Puderzucker in einem kleinen Topf hell karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und weiter einkochen lassen. Sojasauce und Balsamicoessig hinzufügen.

Knoblauch und Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen, trocken tupfen, das Grün entfernen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Erdbeeren zusammen mit Zimtstange, Vanilleschote, Ingwerscheiben und Knoblauch einlegen und einige Minuten ziehen lassen, anschließend Vanilleschote, Zimtstange, Ingwer und Knoblauch wieder entfernen. Butter in die Sauce einrühren.

Kartoffel-Pastinaken-Püree auf Tellern anrichten. Entenbrust mit Chilusalz würzen auf das Püree geben und mit Balsamico-Erdbeer-Sauce garnieren.

Karl-Heinz Harr am 10. August 2016