

Enten-Brust mit Chili-Polenta und Rotwein-Zwetschgen

Für zwei Personen

Für die Ente:

2 Entenbrüste, à 250

Rauchsalz

Olivenöl

Für die Polenta:

100 g Polentagries

500 ml Gemüsefond

1 Zitrone

2 Zweige Thymian

Butter, Chilisauce

Salz, Pfeffer

Für die Rotwein-Zwetschgen:

100 ml Rotwein

2 Schalotten

6 Zwetschgen

2 EL Akazienhonig

Salz, Pfeffer, Olivenöl

Für die Garnitur:

Cashewkerne

Ofen auf 150 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.

Für die Entenbrust die Haut entfernen und diese in Stücke schneiden. Anschließend die Haut in einer Pfanne ohne Öl anbraten und mit Rauchsalz abschmecken. Entenbrust in einer anderen Pfanne mit etwas Öl anbraten, bis eine Bräunung entsteht. Im Ofen 10 bis 15 Minuten garen.

Für die Polenta Gemüsefond mit dem Gries in einem Topf vermengen und erwärmen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Thymian abbrausen und Blätter abzupfen. Polenta mit Butter, Thymian, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Chilisauce abschmecken.

Für die Sauce Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen. Schalotten abziehen und klein würfeln. In einer Pfanne Honig, Zwetschgen und Schalotten karamellisieren lassen. Anschließend mit Rotwein ablöschen.

Gebratene Haut und gehackte Cashewkerne über die Ente streuen.

Entenbrust mit Chili-Polenta und Rotwein-Zwetschgen auf Tellern anrichten und servieren.

Jochen Bendel am 10. November 2016