

Enten-Brust mit Sherry-Soße, Karotten und Maronen-Püree

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Barbarie-Entenbrüste à 250 g	1 EL Zucker	100 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

75 ml Sherry	75 ml Geflügelfond
--------------	--------------------

Für das Püree:

250 g vorg. Maronen	250 ml Gemüsefond	50 ml Milch
75 ml Sahne	100 ml Sherry	$\frac{1}{2}$ EL Zucker
1 Muskatnuss	20 g Butter	Salz, Pfeffer

Für die Karotten:

200 g Bundmöhren mit Grün	250 ml Gemüsefond	2 EL Puderzucker
2 EL Butterschmalz		

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Karotten putzen, schälen und etwas Grün stehen lassen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Karotten darin andünsten, Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen.

Gemüsefond angießen und bei mittlerer Hitze circa zehn Minuten kochen lassen.

Für die Ente Butterschmalz in einer weiteren Pfanne erhitzen. Entenbrust auf der Hautseite rautenförmig einschneiden, circa fünf Minuten kross anbraten, wenden, und kurz weiterbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen fertig garen lassen.

Für das Püree Maronen in einem Topf mit Butter anschwanken, Zucker dazugeben und leicht glasieren. Fond angießen und mit Milch, Sahne und Sherry mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Für eine Sauce den Bratensatz mit Sherry und etwas Geflügelfond ablöschen und etwa fünf Minuten aufkochen lassen.

Die Entenbrust mit Sherrysauce, Maronenpüree und karamellisierten Karotten auf Tellern anrichten und servieren.

Rainer Söcknick-Scholz am 12. Dezember 2016