

Enten-Brust mit Süßkartoffel-Püree, Rosenkohl

Für zwei Personen

Für das Süßkartoffel-Püree:

300 g Süßkartoffeln	100 g mehlig. Kartoffeln	3 cm Ingwer
1 Orange	60 ml Milch	60 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Entenbrüste:

2 Entenbrüste, à 160 g	1 Bund Thymian	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Cranberry-Relish:

1 Orange	120 g Cranberries	160 ml Johannisbeersaft
35 g Zucker	1 Zimtstange	1 Gewürznelke
1 Prise gemahlener Piment		

Für den Rosenkohl:

100 g Rosenkohl	1 Zitrone	1 EL Butter
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Salz	Pfeffer
Olivenöl		

Für die Kartoffeln gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Kohlsprossen gesalzenes und gezuckertes Wasser zum Kochen bringen.

Für das Süßkartoffelpüree die Kartoffeln schälen, würfeln und circa 20 Minuten sehr weich kochen. Abgießen und mit der Gabel fein zerdrücken. Süßkartoffeln schälen, würfeln und circa zehn bis 15 Minuten in Butter dünsten. Mit etwas Wasser aufgießen. Orange auspressen und die Schale abreiben. Saft und Abrieb zu den Süßkartoffeln geben. Ingwer schälen, reiben und ebenfalls hinzugeben. Süßkartoffeln mit geschlossenem Deckel weich kochen, anschließend pürieren. Nun das Süßkartoffelpüree vorsichtig mit dem Schneebesen unter die zerdrückten Kartoffeln heben. Restliche Butter und so Milch einrühren, bis das Püree cremig ist. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Entenbrust eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Entenbrust auf der Hautseite in die Pfanne geben, sodass das Fett austritt. Thymian mit in die Pfanne geben. Wenn die Hautseite kross gebraten ist, die Ente wenden und noch einige Minuten von der anderen Seite garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Relish den Zucker bei schwacher Hitze karamellisieren lassen. Schale der Orange abreiben und Saft auspressen. Zusammen mit Cranberries, Johannisbeersaft, Piment, Zimt und Gewürznelke zu dem Zucker geben. Das Ganze aufkochen und fünf Minuten einkochen lassen. Zimtstange und Nelke entfernen.

Für den Rosenkohl den Rosenkohl waschen und im gesalzenen und gezuckerten Wasser einige Minuten kochen. Anschließend abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Röschen halbieren und in einer heißen Pfanne mit Butter und Olivenöl schwenken. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronenabrieb würzen.

Die Entenbrust mit Süßkartoffelpüree, gebratenem Rosenkohl und Cranberry-Relish auf Tellern anrichten und servieren.

Michaela Mandlbauer am 20. Dezember 2016