

Enten-Brust mit Sellerie-Püree und Portwein-Kirsch-Soße

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 weibliche Entenbrüste Salz Pfeffer

Für die Sauce:

1 Zitrone 4 EL Sauerkirschen 100 ml Sauerkirschsaft
100 ml roter Portwein 200 ml Geflügelfond 1 EL Butter
1 Prise Zucker Salz Pfeffer

Für das Püree:

250 g Knollensellerie, klein 50 g mehligk. Kartoffeln, 2 Schalotten
100 ml Sahne 50 ml Weißwein 1 Muskatnuss
1 EL Sesamöl Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für die Entenbrust:

Den Backofen auf 80° Ober-/Unterhitze vorheizen und einen Teller auf die mittlere Schiene legen.

Die Hautseite der Entenbrüste mit einem scharfen Messer mehrmals vorsichtig schräg einschneiden, so weit, dass das Fleisch nicht verletzt wird. Fleisch gleichmäßig beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und in die Schnitte einmassieren.

Mit der Hautseite in eine kalte Pfanne ohne Fett legen. Die Pfanne erhitzen und das Fleisch behutsam braten, bis reichlich Fett ausgetreten ist. Nach 10 Minuten wenden und weitere 10 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Anschließend im Backofen warmhalten. Die Pfanne für die Sauce aufbewahren.

Für die Sauce:

Das Fett aus der Pfanne der Ente abgießen und den Bratensatz mit Sauerkirschsaft und Portwein ablöschen. Mit dem Geflügelfond auffüllen und durch Rühren mit dem Holzlöffel den Bratensatz vom Boden lösen.

Die Sauce bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen und die Kirschen zufügen. Mit etwas Zitronensaft und -abrieb würzen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell noch mit kalten Butterflöckchen binden.

Für das Püree:

Die Kartoffeln und den Sellerie schälen und in Stücke schneiden. Beides zusammen in einem Topf mit Salzwasser blanchieren. Die Flüssigkeit abgießen. Die Schalotten abziehen und kleinschneiden. Etwas Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig braten. Mit Weißwein und Sahne ablöschen und den Sellerie und die Kartoffeln dazugeben. Aufkochen und bei mittlerer Hitze die Flüssigkeit reduzieren.

Mit Sesamöl, Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Stabmixer pürieren.

Die Entenbrust mit Selleriepüree und Portwein-Kirsch-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Wendt am 13. März 2017