

Enten-Brust, Apfel-Topping, Aubergine, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für das Süßkartoffelpüree:

| | | |
|---------------------------|----------------------------|--------------|
| 1-2 Süßkartoffeln (500 g) | 50 ml Sahne | 1 TL Butter |
| 300 ml Geflügelfond | $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt | Muskat, Salz |

Für Entenbrust:

| | | |
|---------------------------|---------------------|-------------------|
| 1 Entenbrust, à ca. 200 g | 200 ml Geflügelfond | Schwarzer Pfeffer |
|---------------------------|---------------------|-------------------|

Salz

Für die Aubergine:

| | | |
|-------------|------------------|-----------------|
| 1 Aubergine | 2 Knoblauchzehen | 4 Oreganozweige |
| Mehl | Pfeffer | Salz |

Für das Topping:

| | | |
|------------------------|-------------|-------------|
| 1 Apfel | 20 g Ingwer | 1 Sternanis |
| eine Prise Kreuzkümmel | Salz | |

Für die Garnitur:

4 Pecannüsse

Für das Süßkartoffelpüree:

Backofen auf 160 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Fond aufsetzen und die Kartoffelwürfel darin mit dem halben Lorbeerblatt garen. Abgießen, stampfen und mit der Sahne zu einem geschmeidigen Brei stampfen. Butter unterheben und mit Salz und Muskat abschmecken

Für Entenbrust:

Pfanne erhitzen. Entenbrust von der Fleischseite salzen und pfeffern und auf der Hautseite ohne Öl anbraten (2-3 min). Aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen ca. 12 min. weitergaren. Herausnehmen und in Alufolie ruhen lassen.

Die Pfanne mit dem Bratansatz mit Geflügelfond auffüllen und reduzieren. Evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Aubergine:

Auberginen waschen, in etwa 5-10 mm dicke Scheiben schneiden und gut salzen. Das Mehl auf einen Teller geben und mit etwas Pfeffer vermischen. 2 Auberginenscheiben darin wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben hineingeben. Knoblauch andrücken und zusammen mit den Oreganozweigen (im Ganzen) zu den Auberginen in die Pfanne geben. Wenn die Auberginenscheiben goldbraun sind, aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und warmstellen.

Für das Topping:

Ingwer schälen und in grobe Scheiben schneiden.

Ingwer, Sternanis und Kreuzkümmel in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen. Ziehen lassen. Apfel schälen, vom Gehäuse befreien und in ca. 10x10 mm große Stücke schneiden. Die Apfelwürfel in den heißen Gewürzsud geben und bis zum anrichten ziehen lassen. Herausnehmen und leicht salzen.

Für die Garnitur:

Pecannüsse grob hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Pecannüssen garnieren und servieren.

Dirk Makies am 13. Februar 2018