

# Enten-Chartreuse mit Wurzelwerk, Thymian-Soße, Pilzen

**Für zwei Personen**

**Für die Chartreuse:**

1 weibl. Barbarie-Entenbrust	100 g Karotten	100 g Petersilienwurzeln
120 g Mangold	2 Zwiebeln	200 g Sahne
1 Ei, (Eiweiß)	100 g Butter	$\frac{1}{4}$ Bund Thymian
20 ml Olivenöl	1 TL Pökelsalz	Salz
1 TL Pfefferkörner		

**Für die Sauce:**

1 Bund Thymian	100 ml roter Portwein	150 ml dunkler Entenfond
75 g Butter		

**Für die Pilze:**

70 g Shiitake-Pilze	70 g Kräuterseitlinge	1 Knoblauchzehe
2 Zwiebeln	$\frac{1}{4}$ TL grober Orangenpfeffer	$\frac{1}{4}$ TL grobes Ursalz

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{2}$  Broiche

**Für die Chartreuse:**

Die Entenbrust sauber parieren, die Hälfte klein schneiden und in das Tiefkühlfach stellen. Angefrosten in der Moulinette mit Sahne, Eiweiß, Pökelsalz, Pfeffer und Thymianblättchen zu einer Farce verarbeiten. Die Farce durch ein feines Sieb streichen.

Die übrige Entenbrust in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden und in Olivenöl kurz anbraten. Die Entenwürfel sofort kühl stellen.

Karotten und Petersilienwurzeln schälen, in gleich große Stifte schneiden und in Salzwasser blanchieren. Gemüsestifte auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Mangoldblätter in kochendem Salzwasser blanchieren.

Kleine Förmchen mit Butter ausstreichen und den Rand abwechselnd mit einem Karotten- und Petersilienwurzel-Stift auslegen. Mangoldblatt in der Größe der Förmchen ausstechen und hineinlegen. In die vorbereiteten Förmchen etwas Farce hineingeben, einen Entenbrustwürfel platzieren und mit der Farce zudecken.

Im Wasserbad bei ca. 140 Grad im Ofen backen. Nach dem Backen die Chartreuse sofort stürzen und servieren.

**Für die Sauce:**

Butter in einem großen Topf aufschäumen, Thymianblättchen dazugeben und anschwitzen. Mit Portwein ablöschen, einkochen und mit dunklem Entenfond auffüllen.

**Für die Pilze:**

Shiitake-Pilze und Kräuterseitlinge putzen und grob zerteilen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, in feine Brunoise schneiden und in Butter anbraten. Die Pilze dazugeben und kurz mitbraten. Mit Ursalz und Orangenpfeffer würzen.

**Für die Garnitur:**

Das Broiche in einer Grillpfanne kurz von beiden Seiten rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Falkenhahn am 04. Juni 2018