

Polenta mit Enten-Brust und Weißwein-Soße

Für zwei Personen

Für die Polenta:

150 g Maisgrieß	400 ml Gemüsefond	100 g Feta
100 g Butter	Salz	Pfeffer

Für die Entenbrust:

2 Entenbrustfilets à 250 g	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
2 EL Butterschmalz	200 ml Weißwein	Salz, Pfeffer

Für die Weißweinsauce:

2 Lauchzwiebeln	2 Zweige Oregano	2 Zweige Thymian
40 g Mehl	250 ml Weißwein	200 ml Entenfond
Butter	$\frac{1}{2}$ TL Muskat	Chili, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige Dill	lila Radieschen-Sprossen
---------------	--------------------------

Für die Polenta:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf Gemüsefond und 200 ml Wasser aufkochen. Maisgrieß unter ständigem Rühren langsam einrieseln lassen.

Hitze auf eine geringe Stufe reduzieren und ca. 20 Minuten weiter rühren. Butter einrühren. Je nach Sorte kann die Garzeit abweichen.

Feta reiben. Polenta mit Feta, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Entenbrust:

Hautseite der Ente gitterförmig einschneiden. Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und Knoblauch andrücken. Schalotte kleinschneiden. Ente mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne mit Butterschmalz legen und bei mittlerer Stufe erhitzen. 5-6 Minuten auf der Hautseite goldbraun anbraten. Wenden und auf der Fleischseite weitere 2- 3 Minuten anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Entenbrustfilets aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und im heißen Ofen ca. 15 Minuten garen lassen.

Für die Weißweinsauce:

Butter in dem Fett der Entenpfanne heiß werden lassen. Mehl hinzufügen und unter Rühren untermischen, ohne das es bräunt. Entenfond und Weißwein nach und nach in kleinen Mengen unterrühren und die Sauce glattrühren. Die fertige Sauce 10 Minuten unter stetigem Rühren mit dem Schneebesen leise köcheln lassen.

Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. In einem weiteren Topf Lauchzwiebeln mit Butter leicht anbraten. Oregano und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Mit Oregano, Thymian, Muskat, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken und alles zur Sauce geben.

Für die Garnitur:

Dill und Radieschen-Sprossen abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Über der Polenta verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dorina Vornicescu am 15. Oktober 2018