

Enten-Brust mit Brombeer-Hummus, Chicorée, Salsa-verde

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 weibliche Entenbrüste	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Knoblauchzehe	1 TL Salzflöcken	Salz, Pfeffer

Für das Brombeer-Hummus:

200 g Kichererbsen	100 g frische Brombeeren	1 walnussgroßes Stück Ingwer
1 Stange Zitronengras	1 rote Chilischote	80 g Butter
150 ml Geflügelfond	Salz	Pfeffer

Für den Chicorée:

1 Chicorée	1 Orange	100 g Butter
1 EL Weißweinessig	200 ml Geflügelfond	1 TL Zucker
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Entenbrust:

Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrüste auf der Hautseite im Karomuster einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite in einer Pfanne kross anbraten.

Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und mit in die Pfanne geben. Knoblauch abziehen und mit in die Pfanne geben. Entenbrüste wenden und im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 58 Grad langsam rosa garen. Danach circa 5 Minuten ruhen lassen. Vor dem Anrichten in Tranchen schneiden und mit Salzflöcken bestreuen.

Für das Brombeer-Hummus:

Chili klein hacken. Ingwer schälen und fein hacken. Zitronengras andrücken. Chili, Ingwer und Zitronengras in etwas Butter leicht angehen lassen. Kichererbsen abgießen, dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronengras rausnehmen. Brombeeren bis auf 4 Stück dazugeben und kurz anwärmen lassen. Anschließend alles in der Küchenmaschine oder mit einem Pürierstab mit der restlichen Butter sehr cremig mixen. Etwas Fond zugeben bis die gewünschte Konsistenz des Hummus erreicht ist.

Für den Chicorée:

Orange halbieren und auspressen. Chicorée der Länge nach halbieren. Auf der Schnittfläche in einer Sauteuse in 50 g Butter anbraten. Mit Weißweinessig, Orangensaft, Geflügelfond, Zucker, Muskat und Salz und Pfeffer süß-sauer abschmecken. Chicorée weich schmoren.

Anschließend herausnehmen und den Sud mit Butter aufmontieren und als Sauce verwenden.

Lisa Lührs am 14. August 2019