

Enten-Brust, Rotwein-Jus, Steckrüben-Püree, Buschbohnen

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste, à 180 g 1 EL Speiseöl Salz, Pfeffer

Für die Rotweinjus:

1 kleine Möhre $\frac{1}{2}$ Zwiebel 30 g kalte Butter
0,2 L Rotwein 2 cl Weinbrand 1 TL Tomatenmark

Für das Püree:

1 kleine Steckrübe 1 große Wurzel 2 kleine Kartoffeln
1 EL Butter 2 EL Sahne Salz, Pfeffer

Für die Buschbohnen:

200 g Buschbohnen 4 Scheiben Bacon 1 EL Speiseöl

Für die Entenbrust:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Entenbrüste waschen, trockentupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch im heißen Fett anbraten, aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz für das Gemüse aufbewahren. Im Ofen ca. 15 Minuten garen. Entenbrust 3 Minuten ruhen lassen und auf dem Teller anrichten.

Für die Rotweinjus:

Zwiebel abziehen und die Hälfte davon würfeln. Möhre waschen und trockentupfen. Gewürfelte Zwiebel und Möhre im Bratensatz der Entenbrüste scharf anbraten und Tomatenmark zugeben. Weitere 5 Minuten anbraten. Mit Rotwein und Weinbrand ablöschen und weiter kochen, bis die Sauce auf die Hälfte reduziert ist. Mit der kalten Butter die Sauce binden und zur Entenbrust geben.

Für das Püree:

Steckrübe, Wurzel und Kartoffeln schälen und klein schneiden. In Wasser ca. 15 Minuten weichkochen. Das Wasser abgießen und alles stampfen.

Butter und Sahne untermischen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Ring auf dem Teller anrichten.

Für die Buschbohnen:

Bohnen von Enden befreien und waschen. Bohnen in Salzwasser ca. 15 Minuten kochen. Jeweils 8 - 10 Bohnen mit einer Scheibe Bacon umwickeln und von allen Seiten anbraten. Auf dem Teller jeweils 2 Päckchen anrichten.

Das Gericht Auf Tellern anrichten und servieren.

Wolf-Hinrich Struve am 25. November 2019