

Gebratene Enten-Brust, Rotwein-Soße und Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Ente:

2 Entenbrüste à 250 g Salz Pfeffer

Für die Sauce:

1 mehligem Apfel 100 ml trockener Rotwein 50 ml Calvados
100 ml Geflügelfond 70 g eiskalte Butter 1 EL Crème-fraîche
4 Zweige Thymian 1 EL Zucker 1 TL Speisestärke

Für das Kartoffelpüree:

450 g mehlig. Kartoffeln 1 schwarzer Trüffel 50 g Emmentaler
25 g Butter 50 ml Sahne 50 ml Milch
 $\frac{1}{2}$ EL Trüffelöl Salz

Für die Ente:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrüste waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Rautenförmig einritzen. Mit der Hautseite in eine kalte Pfanne ohne Fett legen. Die Pfanne erhitzen und das Fleisch braten. Nach ca. 10 bis 15 Minuten wenden und weitere 10 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen warm halten.

Für die Sauce:

Apfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Klein schneiden und zum Bratensatz der Entenbrüste geben. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Mit zu den Äpfeln geben. Kurz anbraten, dann mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Anschließend mit Calvados ablöschen und mit Rotwein und Geflügelfond aufgießen. Sauce etwas einköcheln lassen, dann durch ein feines Haarsieb passieren und kurz vor dem Servieren mit eiskalten Butterstücken montieren. Ggf. mit Stärke binden. Zum Schluss Crème fraîche einrühren.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, würfeln und Salzwasser ca. 25 Minuten garen.

Anschließend mit einem Kartoffelstampfer stampfen. Butter hinzugeben und darin schmelzen lassen. Milch und Sahne unterrühren. Käse reiben und ebenfalls zu den Kartoffeln geben. Alles zu einem feinen Püree verarbeiten. Trüffel reiben und ca. die Hälfte unter das Püree ziehen. Mit Salz und Trüffelöl abschmecken. Restlichen Trüffel in dünnen Scheiben über das Püree hobeln. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Fischer am 11. Februar 2020