

Enten-Brust auf Dashi-Reduktion, Kartoffel-Espuma

Für zwei Personen

Für die Ente:

1 Barbarie-Entenbrust	4 Zweige Rosmarin	Butterschmalz
Butter	Salz	Pfeffer

Für die Dashi-Reduktion:

1 Knoblauchzehe	4 cm Ingwer	1 rote Chilischote
1-2 Stangen Zitronengras	100 ml dunkle Sojasauce	200 ml Sake
5 g Kombu-Alge	15 g getrock. Shiitake-Pilze	10 g Bonito-Flocken
80 g Zucker		

Für das Kartoffel-Espuma:

300 g mehligk. Kartoffeln	30 g Butter	150 ml Milch
50 ml Sahne	grüne Kresse	Muskatnuss
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Pilze:

50 g kleine Pfifferlinge	50 g kleine Shiitake	1 TL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Ente:

Den Backofen auf 140 Grad Heißluft vorheizen.

Entenbrust scharf von allen Seiten anbraten, mit Butter, Butterschmalz und Rosmarin arosieren. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen auf eine Kerntemperatur von etwa 62 Grad bringen.

Für die Dashi-Reduktion:

Knoblauch abziehen und kleinhacken. Chili entkernen und kleinschneiden. Ingwer reiben. Zitronengras einschneiden. Alle Zutaten aufkochen. Ca. 10 Minuten simmern lassen. Durch ein Sieb geben und in einer Pfanne aufkochen bis eine sirupartige Konsistenz entsteht. Dann kalt stellen.

Für das Kartoffel-Espuma:

Kartoffeln schälen, klein würfeln, in Salzwasser weichkochen. Zügig durch eine Presse drücken. Milch, Sahne und Butter aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken und die Kartoffel dazugeben.

Evtl. durch ein Sieb streichen, in einen Sahnesiphon geben und aufsprühen. Mit Kresse garnieren.

Für die Pilze:

Pilze putzen, in Salzwasser blanchieren. Abtropfen lassen und durch schäumende Butter ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jan Kapfer am 22. November 2021