

Entenbrust-Praline mit Rotkohl-Salat, Steckrüben-Püree

Für zwei Personen

Für die Entenbrust-Praline:

1 kleine Entenbrust à 300 g 1 Orange 1 cm Ingwer
 $\frac{1}{2}$ TL 5-Spice-Gewürz $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für den Rotkohl-Salat:

$\frac{1}{4}$ Rotkohl, ca. 200 g 1 Zwiebel 100 ml Glühwein
20 ml Sojasauce 2 EL Honig 50 ml dunkler Balsamico
50 ml Rapsöl $\frac{1}{2}$ TL Stärke Rapsöl, Salz, Pfeffer

Für das Steckrübenpüree:

$\frac{1}{2}$ Steckrübe, ca. 200 g 1 Zitrone 150 ml Buttermilch
50 g Butter Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Walnüsse 1 TL Zucker 2 Petersilienstängel

Für die Entenbrust-Praline: Den Backofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen.

Entenbrust mit Haut und Sehnen in grobe Würfel schneiden. Fleisch sollte möglichst kalt bzw. leicht angefroren sein.

Orangenschale abreiben. Ingwer schälen und reiben. In einer Schüssel zusammen mit $\frac{1}{2}$ TL Salz, 1 TL Orangenabrieb, 1 cm fein geriebenen Ingwer und $\frac{1}{2}$ TL 5-Spice-Gewürz und Pfeffer aus der Mühle vermischen und mit der 3 mm Scheibe in einen Fleischwolf geben.

Aus der Masse zwei gleich große Kugeln formen (ca. 5 cm Durchmesser) in einer Fritteuse in 180 Grad heißem Rapsöl kurz ca. 2 Minuten frittieren, bis sie rundherum knusprig braun sind. Anschließend auf einem Gitterrost im Backofen bei 80 Grad Heißluft ca. 20 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 58 Grad garen.

Für den Rotkohl-Salat: Rotkohl von den äußeren Blättern und dem Strunk befreien und fein hobeln oder schneiden. In eine Schüssel geben, mit je einem TL Salz und Zucker bestreuen und gut durchkneten. 10 Minuten marinieren lassen.

Zwiebel abziehen, von der Wurzel befreien, halbieren und in feine Streifen schneiden. Zwiebel-Streifen mit Honig und Rapsöl anschwitzen.

Mit Glühwein ablöschen und diesen auf etwa $\frac{1}{3}$ reduzieren. Stärke in 50 ml kaltem Wasser glattrühren.

Balsamico und Sojasauce hinzufügen und die glattrührte Stärke nach und nach in die kochende Marinade geben, bis diese leicht dickflüssig gebunden ist. Die noch heiße Sauce über den Rotkohl gießen und alles gut vermischen. Nach 10 Min. erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Steckrübenpüree: Steckrübe schälen und grob würfeln. Mit Salzwasser bedeckt in einem Topf mit Deckel weichkochen. Wenn die Steckrübe weichgekocht ist, das Kochwasser abgießen und das Gemüse in einem Standmixer mit Butter zu einem Püree mixen. Dabei so viel Buttermilch zugeben, bis die gewünschte, cremige Konsistenz erreicht ist. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Alles mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Walnüsse nicht zu fein hacken und mit dem Zucker in einer heißen Pfanne karamellisieren lassen. Petersilie hacken.

Das Püree kreisförmig mittig auf den Teller geben, darauf etwas Rotkohl-Salat verteilen und darauf die Entenpraline setzten. Mit den karamellisierten Walnüssen und der gehackten Petersilie garnieren.

Torsten Kluske am 14. November 2022