

Enten-Brust mit Pastinaken-Püree und Babymöhren

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

| | | |
|---------------------|-----------------|-----------------|
| 2 Entenbrüste | 1 Knoblauchzehe | 1 Zweig Thymian |
| 100 g Butterschmalz | Salz | |

Für das Pastinakenpüree:

| | | |
|--------------------|--------------------------|---------------|
| 3 große Pastinaken | 2 mittelgroße Kartoffeln | 250 g Sahne |
| Piment d'Espelette | Muskatnuss | Salz, Pfeffer |

Für die Möhren:

| | | |
|---------------------|-------------|-------------------|
| 3 kleine Babymöhren | 50 g Butter | 1 Bund Petersilie |
| 1 TL brauner Zucker | Salz | |

Für das Rote-Bete-Carpaccio:

| | | |
|----------------------------|--------------------------|----------------------|
| 1 vorgegarte Rote Bete | 30 g Rucola | 25 g Walnüsse |
| 1 Zitrone, davon Saft | 1 TL mittelscharfer Senf | 1 TL flüssiger Honig |
| 1 EL heller Balsamicoessig | 15-20 ml Olivenöl | |

Für die Entenbrust:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Entenbrüste auf der Hautseite leicht einschneiden. Mit Salz würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Thymian hinzugeben, Entenbrüste scharf auf der Hautseite anbraten. Dann wenden und die Fleischseite anbraten.

Hautseite abtupfen und die Ente in den vorgeheizten Backofen geben.

Bis zu einer Kerntemperatur von 59-63 Grad gar ziehen lassen.

Anschließend in Alufolie 10 Minuten ruhen lassen.

Für das Pastinakenpüree:

Kartoffeln und Pastinaken schälen und klein schneiden. Pastinaken und Kartoffeln in einen Topf mit Wasser geben. Wenn das Wasser kocht, salzen. Nach 20 Minuten Wasser abschütten. Sahne erhitzen. Warme Sahne zu der ausgedampften Kartoffel-Pastinaken-Mischung geben, mit Muskatnuss und Pfeffer würzen. Alles stampfen und durch ein Passiersieb geben. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken.

Für die Möhren:

Möhren schälen und klein schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Möhren, braunen Zucker und Salz hinzugeben und langsam einkochen bzw. karamellisieren lassen.

Petersilie klein hacken und hinzugeben.

Für das Rote-Bete-Carpaccio:

Bete in feine Scheiben schneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Olivenöl, Zitrone, Senf, Honig und Balsamico verrühren.

Rucola abwaschen und kurz in die Marinade geben. Bete in die restliche Marinade legen.

Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Alles als Carpaccio anrichten.

André Bloeute am 16. März 2023