

Enten-Herzen mit Pastinaken-Püree, Portwein-Schalotten

Für zwei Personen

Für die Ente:

6 Entenherzen	1 Zweig Thymian	20 ml weißer Portwein
20 ml trockener Sherry	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Püree:

2 große mehligk. Kartoffeln	2 Pastinaken	100 ml Milch
100 g Butter	1 Muskatnuss	1 Prise Salz

Für die Portwein-Schalotten:

4 Schalotten	100 ml Portwein	100 ml Geflügelfond
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Birne:

1 reife Birne	3 EL Birnensaft	1 Limette (Abrieb)
1 EL Zucker		

Für die Ente:

Die Entenherzen parieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Herzen darin mit dem Thymian bei starker Hitze rundherum anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen. Bratensatz mit Portwein und Sherry ablöschen und die Flüssigkeit leicht einkochen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Thymian herausnehmen, die Entenherzen zurück in die Pfanne geben und in der Sauce glasieren.

Für das Püree:

Pastinaken und Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser 20 Minuten weich garen. Kartoffeln und Pastinaken abgießen. In einem Topf Milch und Butter erhitzen und die noch heißen Kartoffeln und Pastinaken mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Masse durch ein Sieb drücken und gut durchmischen. Mit Muskatnussabrieb sowie Salz abschmecken.

Für die Portwein-Schalotten:

Schalotten abziehen und in feine Streifen schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten bei niedriger Hitze glasig schwitzen. Mit Portwein ablöschen, Geflügelfond angießen und die Flüssigkeit eindicken lassen. Portweinschalotten mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Birne:

Birne schälen und mit einem Kugelausstecher ca. 10-15 Perlen ausstechen. Etwas Zucker im Topf karamellisieren, Birnensaft hinzugeben und die Birnenperlen hinzufügen und etwas einkochen vom Herd nehmen und mit Limettenabrieb abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Hasselbusch am 13. April 2021