

Enten-Brust mit schwarzer Johannisbeer-Soße

Für 2 Personen

2 Entenbrüste a 150 g	Salz, Pfeffer	200 g Zuckerschoten
100 ml Rotwein	100 ml Geflügelfond	1 EL kalte Butter
50 ml Cassislikör	50 g schwarze Johannisbeeren	300 g Kartoffeln, mehlig
100 ml Milch	50 g Mehl	1 Ei
1 Eiweiß	1 Prise Muskat	2 EL Butterschmalz
1 EL Butter		

Den Backofen auf 180 Grad Oberhitze vorheizen. Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden, dann mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne die Entenbrüste zuerst auf der Hautseite 3 Minuten anbraten. Dann wenden, weitere 3 Minuten braten und mit der Hautseite nach Oben in vorgeheizten Ofen geben und ca. 10 Minuten weiter garen. (Die Brüste sollen innen noch leicht rosa sein.) Den Ofen abschalten und die Brüste bis zum Anrichten warm halten. Die Zuckerschoten kurz in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Für die Soße Rotwein und Geflügelfond in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Kalte Butter unterrühren und mit Cassislikör, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten die Johannisbeeren zugeben und noch ca. 3 Minuten köcheln lassen. Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Das Wasser abschütten, die Kartoffeln im Topf kurz auf der heißen Herdplatte ausdampfen lassen, dann durch eine Presse drücken. Mit Milch, Mehl und Ei vermischen. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Kartoffelmasse heben. Mit Salz und einer Prise Muskat abschmecken. Aus der Masse in einer Pfanne mit Butterschmalz kleine Crepes ausbacken. Vor dem Servieren die Zuckerschoten in einer Pfanne mit 1 EL Butter schwenken, salzen. Entenbrüste aufschneiden und mit den Kartoffelcrepes und den Zuckerschoten anrichten, mit der Soße umgießen.

Otto Koch Freitag, 18. Juli 2008