

Kartoffel-Kastanien-Püree und Enten-Brüste

Für 2 Personen

200 g Kartoffeln, fest	Salz	200 g Maronen, vorgegart
1/2 l Milch	2 Zwiebeln	2 EL Butter
1 EL Mehl	1 Prise Muskat	1 Zwiebel
2 Entenbrüste a ca. 150 g	Pfeffer, Salz	1/8 l Rotwein
50 ml Sahne	1/2 Bund Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch

Für das Püree die Kartoffeln schälen, in große Stücke schneiden und in Salzwasser garen, kurz vor Ende der Garzeit die Maronen dazu geben. Wenn die Kartoffeln weich sind, alles abgießen und den Topf nochmals zurück auf den Herd stellen, damit die überschüssige Flüssigkeit verdampft. In einem kleinen Topf Milch erhitzen. Die Kartoffeln und Maronen durch die Presse drücken und die Milch mit einem Schneebesen oder Rührgerät unterschlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Zwiebeln schälen, klein schneiden, in einem Topf mit 1 EL Butter andünsten, mit 1 EL Mehl bestäuben, leicht bräunen und unter das Kartoffel-Kastanienpüree ziehen. Vor dem Servieren mit Salz und Muskat abschmecken und wer mag kann noch etwas Butter unterziehen. Für die Entenbrust die Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Entenbrüste von der Haut befreien, in Streifen schneiden, pfeffern, salzen und in einer Pfanne mit 1 TL Butter kurz anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller zur Seite stellen. Die Zwiebeln mit der restlichen Butter in die Pfanne geben, anrösten und mit Rotwein ablöschen. Alles einköcheln lassen, mit der Sahne auffüllen, einmal kurz aufkochen, das Fleisch in die Pfanne geben und darin anschwanken. Petersilie und Schnittlauch waschen, trocknen und fein hacken bzw. fein schneiden. Das Püree mit dem Fleisch und der Soße anrichten und mit Petersilie und Schnittlauch bestreut servieren.

Tipp: Es lassen sich auch Esskastanien für den Auflauf verwenden. Die Kastanien kreuzweise über die Spitze einritzen auf einem Backblech bei 180 Grad (circa eine halbe Stunde rösten, bis die Schale abplatzt. Die Schale entfernen und die gegarten Kastanien zum Schluss mit den Kartoffeln kochen. Das Püree kann man auch in Auflaufförmchen füllen und im Ofen mit geriebenem Bergkäse überbacken.

Vincent Klink Mittwoch, 17.September