

Enten-Brust mit Blutwurst-Soße und gefüllten Kartoffeln

Für 2 Personen

2 große Kartoffeln	2 Entenbrüste (à 150 g)	Salz, Pfeffer
400 g Petersilienwurzeln	1/2 Bund glatte Petersilie	1 kleine Zwiebel
3 EL Butter	200 ml Rotwein	200 ml brauner Kalbsfond
80 g frische Blutwurst	1 TL scharfer Senf	60 ml Gemüsebrühe
80 ml Milch	1 Msp Muskat	

Die Kartoffeln waschen und kochen. Die Entenbrüste parieren und evtl. vorhandene Sehnen entfernen. Die Hautseite mit einem scharfen Messer einritzen, mit Salz und wenig Pfeffer würzen. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett die Entenbrüste auf der Hautseite knusprig anbraten. Dann wenden und auf der Fleischseite sachte braten. Den Backofen auf 70 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und die rosa gebratene Entenbrust darin warm stellen. Die Petersilienwurzeln schälen, in gleichmäßige 1 cm starke und 5 cm lange Streifen schneiden und in Salzwasser weich kochen, dann herausnehmen und abtropfen lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Für die Sauce die Zwiebel schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Rotwein und Fond auffüllen und einige Minuten einkochen lassen. Die Blutwurst in kleine Würfel schneiden und in die Sauce geben. Mit einem Pürierstab glatt mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. mit 1 TL scharfen Senf nachwürzen. In einer Pfanne 1 EL Butter schmelzen, Petersilienwurzelstücke und Gemüsebrühe zugeben und so lange schwenken, bis die Brühe fast verkocht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gekochten Kartoffeln pellen, einen Deckel abschneiden und vorsichtig mit einem Löffel aushöhlen. Milch mit 1 EL Butter erhitzen, das Kartoffelinnere und den abgeschnittenen Kartoffeldeckel durch eine Presse drücken und mit der Butter-Milch vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und in die ausgehöhlten Kartoffeln füllen. Die Entenbrüste schräg aufschneiden und anrichten, mit der Sauce übergießen. Gefüllte Kartoffeln und Petersilienwurzeln mit auf den Teller geben und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Otto Koch am 20. Dezember 2013