

Enten-Brust mit Esskastanien

Für 4 Personen

250g frische Maronen	1 Kartoffel	4 Entenbrüste mit Haut à 150 g
Salz	2 EL Cranberrys, getrocknet	250 ml Geflügelbrühe
250 g Sahne	1 EL Butter	1 Bund Majoran
1 Zwiebel	1 EL Butterschmalz	500 g Maronen, geschält, gar
1 Prise Kreuzkümmel	1 Prise Anispulver	1 EL Honig

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die frischen Maronen kreuzförmig einritzen auf ein Backblech geben und 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Dann schälen und halbieren. Die Backofentemperatur auf 120 Grad reduzieren.

Die Kartoffel abbürsten, in einem Topf mit Wasser weich kochen, abschütten, auskühlen lassen und pellen.

Die Entenbrüste auf der Fleischseite von Silberhaut, Fett und Sehnen befreien. Die Haut mit einem scharfen Messer gitterförmig einschneiden, dabei jedoch nicht ins Fleisch schneiden. Mit der Hautseite nach unten in die kalte, ungefettete Pfanne (backofengeeignet) legen und braten, bis das Fett aus der Haut ausgetreten ist und die Haut braun ist. Dann die Brüste wenden, salzen und kurz von der Fleischseite Farbe annehmen lassen.

Die Brüste auf einem Blech in den vorgeheizten Ofen (120 Grad) geben und ungefähr 10 Minuten zu Ende garen.

Das überschüssige Fett aus der Pfanne abgießen. Die Entenbrüste abgedeckt ruhen lassen.

In das Entenfett die Cranberrys geben und kurz mit anschwitzen, Geflügelbrühe angießen und 5 Minuten köcheln lassen.

Zwei Esslöffel Sahne zugeben, mit einem Esslöffel kalter Butter binden.

Majoran abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Den gehackten Majoran zur Soße geben.

Die Zwiebel schälen, würfeln und in Butterschmalz anbraten, die vorgegarten Maronen klein schneiden und dazu geben, mit einer Prise Kreuzkümmel, Anis und Salz würzen.

Die gekochte Kartoffel klein schneiden und zugeben. Restliche Sahne zugeben und 10 Minuten kochen lassen. Pürieren und abschmecken.

Die halbierten, im Ofen gegarten Maronen mit dem Honig in eine Pfanne geben und karamellisieren.

Entenbrust aufschneiden und mit dem Maronenpüree, den karamellisierten Maronen und der Soße servieren.

Jacqueline Amirfallah am 30. November 2016