

Enten-Brust mit frittierten Brandteig-Krapfen

Für 4 Personen

Für die Brandteigkrapfen:

200 g Topinambur	Salz	125 ml Milch
40 g Butter	65 g Weizenmehl (Type 405)	2 Eier
1 Prise Muskatnuss	Pfeffer	1 l Frittieröl

Für die Ente:

4 Entenbrüste à ca. 200 g	2 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe
2 EL Hoi-Sin-Sauce (Asialaden)	Salz	Pfeffer

Für das Koriander Pesto:

1 Bund Koriander	1 EL Pinienkerne	50 g Parmesan
1 Knoblauchzehe	70 ml Olivenöl, kalt gepresst	Salz, Pfeffer

Die Topinamburknollen waschen, schälen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weich kochen.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen Die Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden.

Eine backofengeeignete Pfanne erhitzen und die Entenbrüste mit der Haut nach unten in die Pfanne legen, bei mittlerer Hitze die Haut knusprig braten. Zusätzliches Fett ist nicht nötig, da es beim Braten austritt.

Den Thymian abbrausen, trockenschütteln und mit in die Pfanne geben.

Die Knoblauchzehe schälen, halbieren und ebenfalls mitbraten.

Sobald die Haut knusprig braun gebraten ist, die Entenbrüste wenden und auf der Fleischseite ca. 2 Minuten braten. Anschließend mit Hoi Sin Sauce bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen weitere 8 Minuten fertig garen. Die Entenbrust darf gern noch rosa sein.

In der Zwischenzeit den Koriander abbrausen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Parmesan fein reiben. Knoblauch schälen und grob schneiden.

Korianderblätter mit Pinienkernen, Knoblauch, Parmesan und Olivenöl in einen Mixbecher geben und zu einem Pesto mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Weich gekochten Topinambur abgießen und ausdampfen lassen.

Währenddessen für die Krapfen die Milch, Butter und 1 Prise Salz in einem Topf zum Kochen bringen.

Dann das Mehl auf einmal zugeben und mit einem Kochlöffel so lange rühren, bis die Masse abgebrannt ist und sich am Topfboden ein weißlicher Film absetzt.

Den Topf vom Herd nehmen, die Masse etwas abkühlen lassen und dann die Eier mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine nach und nach einrühren. Die Eier nicht zu schnell zugeben, da sonst keine Bindung entsteht.

Die Topinambur-Knollen durch ein Sieb passieren und zum Brandteig geben. Alles noch warm vermengen und mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken.

Das Frittierfett in einem Topf erhitzen. Aus der Masse Nocken formen und diese im heißen Fett goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zum Servieren die Entenbrust und Topinambur-Krapfen auf Tellern anrichten. Je etwas Pesto dazu reichen.

Antonina Müller am 05. November 2021