

Enten-Brust mit Rotweinzwiebeln und Maronen-Püree

Für 2 Personen

2 Entenbrüste, küchenfertig	300 g Maronen	8 rote Zwiebeln
1 Orange	1 Zimtstange	5 Zweige Thymian
2 EL Butter	1 EL Butter, kalt	100 ml Milch
100 ml Sahne	200 ml Rotwein	300 ml Geflügelfond
Portwein	Weizenstärke	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Entenbrüste waschen und trocken tupfen. Anschließend die Haut vorsichtig einritzen und das Fleisch beidseitig salzen und pfeffern. Anschließend die Entenbrust zuerst auf der Hautseite in eine kalte Pfanne legen und diese langsam erhitzen, damit das Fett aus der Haut zieht. Wenn die Haut goldbraun gebraten ist, die Entenbrust einmal wenden, so dass die Fleischseite auch kurz angebraten ist. Anschließend die Ente auf dem Rost für 25 Minuten im Ofen rosa garen. Die Maronen in einen Topf geben und diese mit je 100 Milliliter Fond, Milch und Sahne aufgießen, so dass die Maronen nicht ganz mit Flüssigkeit bedeckt sind. Das Ganze kurz aufkochen lassen, mit dem Deckel abdecken und bei niedrigerer Temperatur ziehen lassen. Einen Teelöffel Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Die Zwiebeln abziehen, durch die Wurzel achteln und in dem Topf etwas anschwitzen. Das Ganze mit dem Rotwein ablöschen und mit dem restlichen Fond aufgießen. Alles bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Die Schale der Orange reiben, die Orange halbieren und auspressen. Die Maronen mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Portwein abschmecken. Alles zu einem cremig-sämigen Püree mixen und mit ein wenig Orangensaft abschmecken. Die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen und erneut in einer Pfanne langsam erwärmen, so dass die Hautseite knusprig wird. Anschließend die Entenbrust drehen und einen Teelöffel Butter, die Zimtstange, vier Thymianzweige und etwas Orangenabrieb hinzugeben. Die Entenbrüste in der aufschäumenden Butter nur auf der Fleischseite noch vier Minuten ziehen lassen, damit sie Aroma aufnehmen. Die Rotweinzwiebeln mit Salz und Pfeffer abschmecken, den restlichen Thymian zupfen und hinzugeben. Das Ganze mit etwas Weizenstärke abbinden und die kalte Butter einrühren, damit die Soße einen leicht sämigen Glanz bekommt. Die Entenbrust tranchieren und die Zimtstange und die Thymianzweige entfernen. Die rosa gebratene Entenbrust mit den Rotweinzwiebeln und dem Maronenpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 19. November 2010