

Lackierte Enten-Brust mit Rahmkohlrabi, Rhabarber-Chutney

Für 2 Personen

4 Entenbrüste a 160 g	3 Kohlrabi	200 g Rhabarber
3 EL Stärke	500 ml Schlagsahne	200 ml Rotwein
100 ml Kalbsjus	10 ml Sojasoße	2 EL flüssiger Honig
Olivenöl	150 g Zucker	1 Msp. Zimt
2 Nelken	1 Muskatnuss	1 Glas eingel., grüner Pfeffer
1 Glas Rosenpfeffer	Chilipulver	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Den Kalbsjus, die Sojasoße, den Honig und etwas Chili aufkochen lassen und mit einem Esslöffel Stärke binden bis die Konsistenz Sirup-ähnlich ist. Anschließend mit etwas Salz würzen und beiseite stellen. Die Entenbrüste waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und darin die Entenbrüste zuerst auf der Hautseite kross braten, umdrehen und weitere zwei Minuten braten. Die Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und im Backofen warmstellen. Die Kohlrabis schälen und in Rauten schneiden. Die Schlagsahne in einen Topf geben und erhitzen, darin den Kohlrabi garen. Anschließend den Kohlrabi aus der Sahne nehmen, die Sahne reduzieren lassen mit Salz, Pfeffer und etwas geriebenem Muskat abschmecken und den Kohlrabi wieder hinzugeben. Die Entenbrüste aus dem Backofen nehmen und den Backofen auf 200 Grad hochstellen. Den Rhabarber von den Enden befreien, schälen und in Stifte schneiden. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit dem Rotwein ablöschen. Das Ganze so lange kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Rhabarber etwa vier Minuten köcheln lassen. Den grünen Pfeffer, den Rosenpfeffer und die Nelken mörsern und mit dem Zimt zum Rhabarber geben. Abschließend das Rhabarberchutney mit der restlichen Stärke abbinden. Die Entenbrüste auf der Hautseite kräftig mit dem Sirup bepinseln und im Backofen zwei Minuten karamellisieren. Die Entenbrust mit dem Rahmkohlrabi und dem Rhabarberchutney auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 25. Februar 2011