

Barbarie-Enten-Brust mit Pfeffer-Soße, Kohlrabi-Strudel

Für zwei Personen

2 Barbarie-Entenbrüste, weiblich	2 Strudelteigblätter	300 g Kohlrabi
3 Schalotten	2 unbehandelte Limetten	110 g Butter
200 ml Sahne	Öl, Weinbrand	trockener Weißwein
100 ml Kalbsjus	Stärke	1 TL grüne Pfefferkörner
1/2 Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss	Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Einen weiteren Backofen auf 180 Grad Umluft erhitzen. Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen, parieren und die Hautseite rautenförmig einschneiden. Die Entenbrüste in einer Pfanne mit etwas Öl auf der Hautseite so lange braten, bis die Haut knusprig ist. Die Entenbrust salzen und pfeffern. Anschließend im 80-Grad-Ofen weiter garen und ruhen lassen. Den Kohlrabi schälen, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Zwei Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Etwa 50 Gramm Butter erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Anschließend den Kohlrabi hinzugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Eine Limette auspressen und dazugeben. Das Ganze mit 100 Millilitern Sahne auffüllen und den Kohlrabi weich dünsten. Die Sahne sollte am Ende der Garzeit fast vollständig reduziert sein. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Anschließend die Masse abkühlen lassen und den Schnittlauch dazugeben. Die Kohlrabistreifen auf die Strudelblätter geben und fest eindrehen. 50 Gramm Butter schmelzen und die Taschen damit bestreichen. Anschließend in den 180-Grad-Ofen geben und zehn Minuten backen. Die restliche Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Die Pfefferkörner andrücken und in einer Pfanne mit der restlichen Butter anziehen. Anschließend mit dem Wein und dem Weinbrand ablöschen und den Kalbsjus dazugeben. Das Ganze etwas reduzieren lassen und anschließend die restliche Sahne dazugeben. Die restliche Limette auspressen und die Sauce damit abschmecken. Das Ganze würzen und gegebenenfalls mit der Stärke binden. Die Barbarie-Entenbrust mit der Pfeffersauce und dem Kohlrabi-Strudel auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 15. November 2013