

Entenbrust, Rhabarber, Frühling-Wirsing, Kresse-Rösti

Für zwei Personen

| | | |
|-------------------------------|--------------------|-----------------------|
| 4 Barbarieentenbrüste à 160 g | 50 g Speck | 2 große Kartoffeln |
| 200 g Himbeer-Rhabarber | 500 g Wirsing | 2 Schalotten |
| 1 Ei | 50 g Butter | 100 ml roter Portwein |
| 10 ml Crème de Cassis | 10 ml Himbeergeist | 200 ml Sahne |
| 1/2 Kasten Brunnenkresse | 1 Muskatnuss | 1 Vanilleschote |
| 1 Sternanis | 100 g Zucker | 2 EL Stärke |
| Öl, Salz, Pfeffer | | |

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Entenbrüste waschen, abtupfen und die Haut rautenförmig einschneiden, sodass das Fett besser ausbraten kann. Diese in einer heißen Pfanne mit etwas Öl auf der Hautseite solange anbraten, bis sie schön knusprig sind. Die Entenbrüste wenden, auf der Fleischseite ebenfalls anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Entenbrüste in den vorgeheizten Backofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 57 Grad garen. Währenddessen die Haut des Rhabarbers abziehen und diesen in fünf Zentimeter lange Stücke schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit dem Portwein ablöschen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark zusammen mit dem Sternanis zu dem Portwein geben. Das Ganze einmal aufkochen lassen, mit etwa einem Esslöffel Stärke binden und anschließend mit dem Himbeergeist und der Crème de Cassis abschmecken. Die geschnittenen Rhabarberstifte zu der Portwein-Mischung geben und kurz aufkochen lassen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Den Wirsing waschen und vom Strunk und den äußeren Blättern befreien. Diesen anschließend in Rauten schneiden und im Topf blanchieren. Den Wirsing im Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Den Speck in kleine Würfel schneiden, die Schalotten abziehen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten- und Speckwürfel in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen, 200 Milliliter Sahne dazugeben und aufkochen lassen. Nachdem die Sahne etwas eingekocht ist, den geschnittenen Wirsing dazugeben. Die Muskatnuss reiben und etwas von dem Abrieb dazu geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und gegebenenfalls mit Stärke leicht binden. Die Kartoffeln schälen und mit einer Reibe grob raspeln. Die Kartoffelraspeln mit etwas Abrieb der Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend etwas Kresse zupfen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Hälfte der Kartoffelraspeln hineingeben und mit der Kresse belegen. Mit der zweiten Hälfte der Kartoffelraspeln die Kresseschicht bedecken und den Rösti von beiden Seiten knusprig backen. Die rosa gebratene Entenbrust mit dem Rhabarber, Frühlingwirsing und dem Kresse-Rösti auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 28. März 2014