

Enten-Brust, Vanille-Möhren, Kartoffel-Schalotten-Püree

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste, à 160 g Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für die Füllung:

2 Äpfel 1 EL Röstzwiebeln 80 g Zucker

30 g Butter Calvados

Für die Vanillemöhren:

5 Karotten 50 g Butter 200 ml Gemüsefond

1 Zweig Petersilie 1 Schote Vanille 1 EL Zucker

Salz, Pfeffer

Für das Püree:

300 g mehligk. Kartoffeln 4 Schalotten 50 ml Sahne

50 ml Milch 150 g Butter 3 EL Mehl

1 Muskatnuss Frittieröl Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Püree einen Topf mit Wasser und einer Prise Salz erhitzen. Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden und von der dicken Seite eine Tasche einschneiden. Für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen und in haselnussgroße Stücke schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Apfelstücke hineingeben. Mit dem Calvados ablöschen und die Butter untermengen. Die Äpfel in der Pfanne schwenken und anschließend auskühlen lassen. Die Röstzwiebeln mit den Apfelstücken vermengen und die Entenbrüste damit füllen. Eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen und die Entenbrüste auf der Hautseite kross anbraten, umdrehen und weitere fünf Minuten bei mittlerer Hitze braten. Die Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und 20 Minuten im Ofen garen. Die Kartoffeln schälen. Je nach Größe halbieren oder vierteln, sodass sie alle die gleiche Größe haben und gar kochen. Anschließend das Wasser abschütten. Die Kartoffeln ausdämpfen lassen und durch eine Presse drücken. Die Sahne mit der Milch und der Butter in einem Topf erhitzen und anschließend unter die Kartoffelmasse mengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eine Pfanne mit Frittieröl erhitzen. Die Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und mit Mehl bestäuben. Anschließend im Öl frittieren, bis diese goldgelb und kross sind. Die Schalottenwürfel mit dem Püree vermengen. Für die Vanillemöhren eine Pfanne mit der Butter erhitzen. Anschließend den Zucker hinzufügen und mit dem Gemüsefond ablöschen. Die Karotten schälen, in kleine Stücke schneiden, mit dem Petersilienstängel in die Pfanne geben und schmoren lassen, bis die Karotten bissfest sind. Anschließend die Vanilleschote längs aufschneiden, das Vanillemark herauskratzen und zu den Karotten geben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Ofen auf Oberhitze stellen und die Entenhaut kross backen. Die gefüllte Entenbrust mit Vanillemöhren und Kartoffel-Schalotten-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 14. November 2014