

# Barbarie-Enten-Brust mit Rotweinbutter, Schwarzwurzeln

## Für zwei Personen

2 weibl. Barbarie-Entenbrüste	20 g geräucherter Speck	400 g Schwarzwurzeln
200 g Rosenkohl	150 g festk. Kartoffeln	2 Schalotten
2 Zweige Rosmarin	0,5 Bund Blattpetersilie	60 g kalte Butter
100 ml roter Portwein	300 ml trockener Rotwein	1 Muskatnuss
Salz, Pfeffer	Zucker, Meersalz, Öl	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Würfel schneiden und in Salzwasser garen. Die Entenbrüste von den Sehnen befreien und die Haut rautenförmig fein einritzen. Anschließend auf einem Gitter im Backofen rosa garen und erst zum Schluss auf der Hautseite mit etwas Rosmarin kross braten. Vor dem Aufschneiden kurz ruhen lassen und mit Meersalz würzen. Die Schalotten abziehen und ganz fein würfeln. In einem Topf mit Rotwein und Portwein auf circa 80 Milliliter Flüssigkeit reduzieren und danach leicht abkühlen lassen. 50 Gramm kalte Butter in Würfeln dazugeben und langsam emulgieren. Die Schwarzwurzeln gründlich waschen und schälen. Nun mit dem Schäler immer weiter schälen und die so entstandenen „Nudeln“ mit Salz, Muskatnuss und etwas Zucker marinieren und Wasser ziehen lassen. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schwarzwurzeln darin weichdünsten. Zum Schluss die Petersilienblätter von den Stielen zupfen, fein hacken und mit den Schwarzwurzeln vermengen. Vom Rosenkohl die schönen grünen Blätter vorsichtig im Ganzen abtrennen, blanchieren und zusammen mit den Kartoffelwürfeln bei schwacher Hitze anbraten. Den Speck fein würfeln, zum Schluss dazugeben und kurz mitbraten. Die Tranchen der Entenbrust auf dem Schwarzwurzelgemüse anrichten, das Rosenkohl-Kartoffel- Gemüse darum verteilen und das Ganze mit Rotweinbutter napieren.

Mario Kotaska am 21. November 2014