

Enten-Brust, Spekulatius-Soße, Rosenkohl, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste à 160 g Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für die Füllung:

1 Cox Orange-Apfel $\frac{1}{2}$ EL Röstzwiebeln 25 ml Calvados
50 g Zucker 25 g Butter

Für den Rosenkohl:

400 g Rosenkohl 2 Schalotten 30 g durchw. Speck
30 g Butter 1 Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für das Püree:

500 g mehligk. Kartoffeln 2 Schalotten 75 g Sahne
75 ml Milch 50 g Butter 1 TL Kartoffelstärke
Pflanzenöl 1 Muskatnuss Salz

Für die Sauce:

2 Spekulatius 1 Schalotten 120 g Zucker
100 ml trockener Rotwein 100 ml Portwein 100 ml Geflügelfond
 $\frac{1}{2}$ TL Stärke $\frac{1}{4}$ TL Spekulatiusgewürz 1 TL Butterschmalz

Für die Entenbrust:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Entenbrust trockentupfen und auf der dicken Seite eine Tasche schneiden. Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden.

Für die Füllung:

Die Äpfel schälen, entkernen und in Haselnussgroße Stücke schneiden.

Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren und die Äpfel hinzufügen. Mit etwas Calvados ablöschen und mit der Butter braun rösten. Die Äpfel auskühlen lassen und mit Röstzwiebeln mischen.

Die Entenbrüste mit der Apfelmasse füllen und die Öffnung mit einem Zahnstocher verschließen. In einer Pfanne Öl erhitzen. Die Entenbrüste darin auf der Hautseite kross braten, wenden und weitere 2 Minuten braten. Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und 8 Minuten im vorgeheizten Ofen langsam garen.

Herausnehmen und an einem warmen Platz ruhen lassen. Kurz vor dem Anrichten die Haut nochmal im Ofengrill kross nachrösten.

Für den Rosenkohl:

Den Rosenkohl putzen und einzelne Blätter zupfen. Die Blätter kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls in Würfel schneiden.

Schalotten und Speck in Butter anschwitzen, die Rosenkohlblätter dazu geben und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Für das Püree:

Die Schalotten abziehen, fein würfeln und mit Stärke bestäuben. Die Würfel in einem kleinen Topf mit Öl goldgelb ausbacken. Die Kartoffeln schälen, grob würfeln und gar kochen. Die Kartoffeln abgießen und durch eine Presse drücken. Mit der warmer Sahne, Milch und Butter vermischen.

Mit Salz und Muskat würzen und die Schalottenwürfel untermischen.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen, fein schneiden und mit etwas Butterschmalz anschwitzen. Mit 2 EL Zucker karamellisieren und etwas Rotwein ablöschen. Den Fond dazugeben und alles gut einkochen lassen. Zum Schluss mit zerbröseltem Spekulatius und in Wasser angerührter Stärke binden und nach Geschmack mit Spekulatiusgewürz abschmecken.

Die mit Apfel-Confit gefüllte Entenbrust, Spekulatius-Sauce, Rosenkohl, Kartoffel-Schalotten-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 22. Dezember 2017