

Barbarie-Enten-Brust, Chicorée und Kartoffel-Ragout

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

4 Barbarie-Entenbrüste	1 kleine Chilischote	1 Knoblauchzehe
2 EL Honig	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelragout:

500 g festk. Kartoffeln	20 g Möhren	20 g Knollensellerie
20 g Lauch	100 g Sahne	100 ml Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	30 g Butter	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Chicorée:

4 Chicorée	50 ml Gemüsefond	10 ml Orangensaft
10 g Entenschmalz	20 g Puderzucker	

Für die Entenbrust:

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden und in einer heißen Pfanne auf der Hautseite anbraten, bis das Fett ausgetreten und die Haut knusprig und goldbraun ist.

Die Entenbrüste wenden, 2 Minuten weiter braten und danach auf ein Backblech legen. Im heißen Backofen bis auf eine Kerntemperatur von 57 Grad garen.

Für die Glasur die Chilischote entkernen und klein hacken. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Beides mit dem Honig vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Entenbrüste mit der Glasur bestreichen und bei eingeschalteter Grillfunktion knusprig grillen.

Für das Kartoffelragout:

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Gemüsefond und Sahne ablöschen. Mit Muskat würzen und weich garen.

Sellerie, Lauch und Möhren schälen, in feine Würfel schneiden und kurz vor Ende der Garzeit zu den Kartoffeln geben. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Zum Schluss fein schneiden und unter das Ragout mischen.

Für den Chicorée:

Den Chicorée halbieren, vom Strunk befreien und im Entenschmalz anbraten. Mit Puderzucker karamellisieren. Mit dem Gemüsefond und Orangensaft ablöschen und weich schmoren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren

Nelson Müller am 22. März 2019