

Entenbrust in Rhabarber-Soße, Spargel, Morchel-Plätzchen

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Barbarie-Entenbrüste	2 Zweige Thymian	5 Wacholderbeeren
Salz	Pfeffer	

Für die Rhabarbersauce:

3 Stangen Rhabarber	100 ml roter Portwein	100 ml Weißwein
2 cl Cognac	2 Schalotten	1 Orange
1 EL Johannisbeer-Gelee	2 Zweige Estragon	5-8 grüne Pfefferkörner
20 g Butter		

Für den Spargel:

4 Stangen weißer Spargel	2 Stangen grüner Spargel	80 g Butter
20 g Panko	1 EL Olivenöl	1 EL Zucker

Für die Morchelplätzchen:

50 g Morcheln	2 große mehligere Kartoffeln	10 Stangen Schnittlauch
1 Ei	2 cl trockener Sherry	10 g Butter
1 Muskatnuss	Sonnenblumenöl	Mehl, Salz

Für die Entenbrust: Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Thymian abbrausen und trockenwedeln. Fleisch waschen und trocken tupfen. Entenbrust von Sehnen befreien und die Haut rautenförmig einritzen, ohne ins Fleisch zu schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und ohne Öl zuerst auf der Haut kross braten. Mit Thymian und Wacholderbeeren auf der Fleischseite kurz weiterbraten. Im Backofen rosa garen, die Pfanne aufbewahren. Vor dem Servieren die Hautseite noch einmal krossen.

Für die Rhabarbersauce: Schalotten abziehen und kleinschneiden. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Mit Weißwein und Portwein ablöschen. Den Cognac hinzufügen. Rhabarber schälen und kleinschneiden. Einen Topf mit Wasser zum Sieden bringen und den Rhabarber darin weichköcheln. Wasser abgießen und den Rhabarber mit einem Pürierstab mixen und passieren. Mit der Schalotten-Mischung vermengen. Estragon abbrausen und trockenwedeln. Anschließend fein hacken. Orange abreiben. Johannisbeer-Gelee zur Rhabarber-Sauce geben und mit Estragon, Orangenabrieb und grünem Pfeffer abschmecken.

Für den gebratenen Spargel: Weißen Spargel schälen. Grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Je nach gewünschter Größe Spargel kleinschneiden und mit Salz und Zucker marinieren. Währenddessen 40 g Butter mit 20 g Panko zu Bröseln rösten und für die Garnitur beiseite stellen. Den Spargel nun samt Flüssigkeit in Olivenöl poelieren und zum Schluss die restliche Butter mitbraten. Gegebenenfalls mit etwas Wasser ablöschen.

Für die Morchelplätzchen: Schnittlauch putzen und sehr fein hacken. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit kochendem Wasser weichkochen. Gut ausdampfen lassen. Die Kartoffeln passieren und mit Butterstücken verkneten. Mit Muskat und Salz abschmecken und den Schnittlauch unterheben. Die Morcheln putzen und fein hacken. In Sherry köcheln lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Die passierten Kartoffeln, das Ei und die Morcheln miteinander verkneten und auf einer bemehlten Arbeitsplatte zu Plätzchen formen. Eine Pfanne mit Sonnenblumenöl einfetten, erhitzen und die Plätzchen darin von beiden Seiten Farbe nehmen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 24. Mai 2019