

Enten-Brust, Zwetschgen, Spitzkohl, Kartoffel-Gratin

Für zwei Personen

Für die Ente:

2 weibl. Barbarie-Entenbrüste	2 Zweige Thymian	5 Wacholderbeeren
Salz	Pfeffer	

Für die Zwetschgen:

6 Zwetschgen	20 g Zucker	10 cl alter Balsamico
4 cl Weinbrand		

Für den Spitzkohl:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	10 g Butter	4 Zweige Majoran
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

200 g vorw. festk. Kartoffeln	10 g Butter	100 ml Sahne
100 ml Milch	50 g Parmesan	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Ente:

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Entenbrust von Sehnen befreien und die Haut vorsichtig rautenförmig einritzen. Dabei nicht ins Fleisch schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und ohne Öl zuerst auf der Haut krossbraten, anschließend mit Thymian und Wacholderbeeren auf der Fleischseite kurz weiterbraten. Im Backofen schwebend rosa garen (Pfanne jedoch aufbewahren) und vor dem Servieren eventuell die Hautseite nochmal krossen.

Die Pfanne am Anfang nicht zu heiß machen, da die Ente sich durch die plötzliche Hitze sonst zusammenzieht und nicht auf der ganzen Haut gebraten werden kann.

Für die Zwetschgen:

Zwetschgen waschen, trockentupfen und vierteln. Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Balsamico und Weinbrand ablöschen und einreduzieren. Geviertelte Zwetschgen hinzugeben und darin weichschmoren.

Für den Spitzkohl:

Majoran abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Spitzkohl ohne Strunk in feinste Julienne schneiden und mit Salz leicht ankneten. Im so entstandenen Wasser zusammen mit Butter weichdünsten und vor dem Servieren mit gehacktem Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen. Die geschälten Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in Butter-Sahne-Milch-Mischung ankochen. Muskatnuss reiben. Salz, Pfeffer und eine Prise Muskatabrieb dazugeben und verrühren. In eine feuerfeste Form geben und im Backofen bei 220 Grad gratinieren. Parmesan reiben. 5 Minuten vor Ende mit Parmesan bestreuen und goldgelb fertigbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 29. November 2019