

# Lackierte Enten-Brust, Sesamjus, Süßkartoffel-Püree

**Für zwei Personen**

**Für die Ente:**

4 Barbarie-Entenbrustfilets      1 TL Butterschmalz      Salz, Pfeffer

**Für den Lack:**

200 ml Kalbsfond      40 ml Ketjab Manis      50 ml Sojasauce  
60 g rote Tandoori-Paste      80 g Honig      1 TL Speisestärke

**Für die Sesamjus:**

10 g weiße, schwarze Sesamsaat      100 ml Weißwein      50 ml Sojasauce  
50 ml Ketjab Manis      10 ml Chili-Würzsauce      1 Liter Geflügelfond  
1 TL Speisestärke      Öl      Salz, Pfeffer

**Für das Süßkartoffelpüree:**      3 Süßkartoffeln      1 EL Butter

Chili-Würzsauce      Muskatnuss, Salz

**Für das Gemüse:**

600 g Mini Pak Choi      100 g Shiitakepilze      2 Schalotten  
50 g Butter      1 Prise Zucker      Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**      3 Zweige Koriander

**Für die Ente:** Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrustfilets waschen, trockentupfen und die Hautseite rautenförmig einschneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin auf der Hautseite braten, bis diese schön knusprig ist. Wenden und kurz auf der Fleischseite anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch ca. 25 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad im vorgeheizten Backofen garen. Die Entenbrust aus dem Ofen nehmen und die Grillfunktion einschalten.

**Für den Lack:** Kalbsfond in einem kleinen Topf aufkochen und auf ein Viertel einkochen lassen. Ketjab Manis, Sojasauce, Tandoori-Paste und Honig zum Fond geben. Alles aufkochen lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren und die Sauce damit recht dick binden, sodass sie auf der Entenbrust haften bleibt.

Entenbrust nach dem Garen mit dem Lack bestreichen und ca. 4 Minuten unter den Grill legen. Entenbrust aus dem Ofen nehmen, zugedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen, dann aufschneiden.

**Für die Sesamjus:** Sesamsaat in Öl anschwitzen und mit Weißwein, Sojasauce und Ketjab Manis ablöschen. Etwas einreduzieren lassen und Geflügelfond dazugeben. Solange köcheln lassen, bis die Sauce kräftig genug schmeckt. Mit der Stärke leicht binden und mit Salz, Pfeffer und Chilisauce pikant abschmecken.

**Für das Süßkartoffelpüree:** Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garen. Abgießen und mit einem Stabmixer zu einem cremigen Püree verarbeiten. Butter unterrühren. Mit Chili-Sauce, Muskatnuss und Salz würzen.

**Für das Gemüse:** Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Pilze putzen, den Hut kreuzweise einschneiden und ebenfalls in der Pfanne anschwitzen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Pak Choi putzen, vierteln und ebenfalls in die Pfanne geben. Kurz schwenken und zusammenfallen lassen.

**Für die Garnitur:** Koriander abbrausen und trockenwedeln. Fein hacken und als Garnitur über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 12. Februar 2020