

Enten-Brust mit roten Zwiebeln, Korinthen, Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste, à 200 g 50 g geröstete Erdnüsse 1 TL Butter

1 Stange Zitronengras Sonnenblumenöl Salz, Pfeffer

Für die Zwiebeln:

1 rote Zwiebel 1 EL Korinthen 1 Orange

100 ml Rotwein 1 EL Butter 1 Zweig Thymian

$\frac{1}{2}$ Bund Koriandergrün 1 Msp. Zimt Salz, Pfeffer

Für das Selleriepüree:

$\frac{1}{2}$ Sellerieknolle 40 g kalte Butter Milch, Muskatnuss, Salz

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Sellerieknolle $\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie Öl, Salz

Für die Entenbrust: Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Entenbrüste waschen, trockentupfen und von den Sehnen befreien. Die Haut rautenförmig einritzen. Ente mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Öl nicht zu stark erhitzen und die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten einlegen. Die Pfanne darf nicht zu heiß sein, damit das Fett ausbrät. Das Fleisch 1 Minute auf der Hautseite braten, die Temperatur erhöhen, das Fleisch wenden und auf der anderen Seite ca. 30 Sekunden scharf anbraten. Entenbrüste aus der Pfanne nehmen.

Erdnüsse in einer Küchenmaschine hacken. Zitronengras putzen und flachklopfen. Erdnüsse mit Zitronengras und einer Flocke Butter in einer Pfanne anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronengras entfernen und die gehackten Erdnüsse gleichmäßig auf die Entenbrust geben.

Entenbrüste auf einem Grillrost im vorgeheizten Ofen 8-10 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen und 2 Minuten ruhen lassen.

Für die Zwiebeln: Zwiebel abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebeln hinzufügen, mit etwas Salz und Zimt würzen und anschwitzen. Orange unter heißem Wasser abspülen, mit einem Sparschäler einen Streifen Schale abschälen und diese mit in die Pfanne geben. Thymian abrausen, trockenwedeln und ebenfalls zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Mit Rotwein ablöschen und Korinthen zugeben. Zwiebeln darin weich schmoren und etwas pfeffern.

Koriandergrün abrausen, trockenwedeln, in feine Streifen schneiden und unter die Zwiebeln heben.

Für das Selleriepüree: Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Sellerie schälen, in 2 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser etwa 30 Minuten weichkochen. Gelegentlich umrühren, damit nichts anbrennt.

Sellerie abgießen. Zusammen mit der Butter fein pürieren. Bei Bedarf Milch zugeben, allerdings so wenig wie möglich, sonst wird das Püree zu flüssig. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Püree mit Salz und etwas Muskatnuss abschmecken und bis zum Servieren warmhalten.

Für die Garnitur:

Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Sellerie schälen und in dünne Scheiben hobeln. Im heißen Fett zu knusprigen Chips ausbacken. Auf ein Küchenpapier geben, abtropfen, leicht salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ali Güngörmüs am 04. Juni 2020