

Barbarie-Enten-Brust mit Portwein-Jus, Topinambur-Püree

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 weibl. Barbarie-Entenbrüste	1 Zweig Thymian	20 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Portweinjus:

2 Schalotten	20 g Tomatenmark	200 ml dunklen Kalbsfond
100 ml Rotwein	100 ml roten Portwein	10 ml Olivenöl
Speisestärke		

Für das Topinamburpüree:

200 g Topinambur	1 mehligk. Kartoffel	2 Schalotten
50 g Crème-fraîche	50 g Butter	Muskatnuss

Für die Rosenkohlblätter:

200 g Rosenkohl	10 ml Walnussöl	Salz, Pfeffer
-----------------	-----------------	---------------

Für die Entenbrust:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Entenbrüste waschen, trockentupfen, parieren und Fett der Haut rautenförmig einritzen. Auf dieser Fettseite in einer Pfanne kross anbraten. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Entenbrüste wenden und mit Thymian und Butter auf der Fleischseite weiterbraten.

Entenbrüste auf ein Ofengitter geben und im Backofen auf eine Kerntemperatur von ca. 56 Grad rosa garen. Vor dem Auftranchieren kurz ruhen lassen.

Für die Portweinjus:

Schalotten abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Tomatenmark hinzugeben und solange mitrösten, bis es bräunlich wird. Mehrfach mit Rotwein ablöschen und diesen vollständig einreduzieren lassen. Im Anschluss mit Kalbsfond auffüllen und stark einreduzieren. Zum Schluss mit Portwein abschmecken und gegebenenfalls leicht mit Stärke abbinden.

Für das Topinamburpüree:

Topinambur und Kartoffeln schälen und in Salzwasser vollständig weich kochen. Anschließend abgießen und gut ausdampfen lassen. In der Zwischenzeit Schalotten abziehen und fein hacken. Butter in einer Pfanne stark erhitzen, bis eine braune Butter entsteht. Schalotten darin weichdünsten. Schalotten, braune Butter, Topinambur, Kartoffeln und Crème fraîche zusammen cremig pürieren. Eventuell durch ein Sieb streichen. Muskatnuss reiben und Püree damit abschmecken.

Für die Rosenkohlblätter:

Von den Kohlsprossen sorgfältig äußere Blätter entfernen und verbliebenen Köpfchen vierteln. Zuerst Rosenkohlviertel in einer Pfanne mit Walnussöl anbraten. Anschließend Blätter hinzugeben und nur kurz zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 04. November 2022