

# Enten-Brust mit Kartoffel-Püree, Chicorée, Kumquats

## Für zwei Personen

### Für die Entenbrust:

2 weibl. Barbarie-Entenbrüste	2 Schalotten	20 g Butter
20 ml roter Portwein	20 ml Rotwein	50 ml Orangensaft
200 ml Geflügeljus	Bitterorangenlikör	Stärke
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Kumquats:

100 g Kumquats	100 ml Orangensaft	40 ml Bitterorangenlikör
50 g Zucker		

### Für den Chicorée:

2 kl. rote Chicorée	1 EL Haselnusskerne	1 EL Akazienhonig
3 EL Balsamicoessig	2 EL Haselnussöl	Salz

### Für die braune Butter:

80 g Butter

### Für das Kartoffelpüree:

200 g mehlig. Kartoffeln	50 ml Sahne	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

### Für die Entenbrust:

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Die Haut der Entenbrust mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. In einer heißen Pfanne mit ganz wenig Öl zuerst auf der Hautseite knusprig anbraten dann kurz auf der Fleischseite braten und aus der Pfanne nehmen. Im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 57 Grad fertig garen.

Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Mit etwas Butter in der Pfanne anschwitzen mit Portwein, Rotwein und Orangensaft ablöschen, einkochen lassen und mit der Geflügeljus auffüllen. Nochmal einkochen, bis die Sauce kräftig genug ist. Stärke mit Wasser verrühren und Sauce damit abbinden. Mit Salz, Pfeffer und Bitterorangenlikör abschmecken.

### Für die Kumquats:

Kumquats waschen, halbieren und entkernen. Zucker in einer Kasserolle schmelzen und hellbraun karamellisieren. Mit Orangensaft und Bitterorangenlikör ablöschen und verkochen, bis sich der karamellierte Zucker aufgelöst hat. Kumquats beugeben und ca. 10 Minuten andünsten lassen und dann aus der Flüssigkeit heben. Die restliche Flüssigkeit ein wenig einkochen. Kumquats wieder dazugeben.

### Für den Chicorée:

Haselnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett bei kleiner Hitze goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Chicorée im Ganzen waschen und gut abtrocknen. Stielansatz dünn abschneiden und Stauden vierteln (die Viertel sollen noch gut zusammenhalten).

Öl in eine heiße Pfanne geben, erhitzen und Chicorée-Viertel darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten braten. Honig darüber träufeln und mit Balsamicoessig ablöschen. 2 Minuten schmoren lassen, Chicorée dabei wenden, damit er gut mit der goldbraunen Honig-Balsamico-Mischung überzogen wird. Leicht salzen und mit den Haselnüssen bestreuen.

### Für die braune Butter:

Butter in einer Pfanne oder einer Sauteuse sanft erhitzen, bis sie zu schäumen beginnt. Dann vorsichtig bei mäßiger Hitze so lange köcheln lassen, bis kleine braune Brösel an die Oberfläche steigen. Vorsicht, das geht sehr schnell! Auf keinen Fall anbrennen lassen! Den Topf vom Herd

nehmen und die Butter durch ein Sieb filtern.

**Für das Kartoffelpüree:**

Kartoffeln waschen, schälen und garkochen. Milch erhitzen. Wenn die Kartoffeln gar sind, Wasser abgießen, die Kartoffeln ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Sahne nach und nach angießen und unterrühren bis das Püree die gewünschte Konsistenz hat, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Braune Butter unterheben.

Nelson Müller am 13. Dezember 2023