

Glasierte Enten-Brust mit Vanille-Honig

Für 4 Personen

Chutney:

500 g Zwetschgen	2 EL Balsamico	150 g Silberzwiebeln
2 EL Rohrzucker	2 Sternanis	1 Stange Zimt
1 Knolle Ingwer		

Glasierte Entenbrüste:

4 Entenbrüste, a 200 g	4 EL Akazienhonig	0,5 Stange Vanille
Salz	Pfeffer	

Rosenkohlsalat:

250 g Rosenkohl	100 ml Gemüsefond	2 EL Balsamico, weiß
4 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Trüffelkartoffelpüree:

800 g Kartoffeln, mehlig	200 ml Milch	100 ml Sahne
80 g Trüffelbutter	Salz	Pfeffer, weiß

Chutney:

Geschälte Silberzwiebeln vierteln. Zwetschgen halbieren. Mit 100 Milliliter Wasser, Balsamico, Silberzwiebeln, Zucker, Zimt, Ingwer und Sternanis aufkochen und circa 30 Minuten dickflüssig einkochen. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Glasierte Entenbrüste:

Honig und Vanillemark gut vermischen. Entenbrust karoförmig einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Bratpfanne auf der Hautseite anbraten und nach zwei Minuten wenden. Mit Vanillehonig beträufeln und im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten zu Ende garen. Zehn Minuten unter einer Folie ruhen lassen.

Rosenkohlsalat:

Blätter des Rosenkohls abschälen, Inneres vierteln. Die Hälften circa zehn Minuten in Gemüsefond garen. Die Blätter begeben und zehn Minuten zu Ende garen. Mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Trüffelkartoffelpüree:

Kartoffeln gar kochen und durch eine Presse drücken. Mit Milch, Sahne und Trüffelbutter vermengen und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Andreas C. Studer am 11. Dezember 2009