

Rosa gebratene Enten-Brust mit Balsamico-Erdbeer-Soße

Für 4 Personen

Entenbrust:	2 Barbarieentenbrüste	1 EL Öl
4 EL Butter, braun	Chilisalز, mild	
Kartoffel-Püree:		
250 g Pastinaken	120 ml Milch	2 EL Butter, braun
500 g Kartoffeln, mehlig	600 ml Geflügelbrühe	1 Lorbeerblatt
1 Chilischote, getrocknet	Muskatnuss	Salz
Zuckerschoten:		
120 g Zuckerschoten	2 – 3 EL Geflügelbrühe	1 EL Butter
1 EL Butter, braun	Trüffel, schwarz	Chilisalز, mild, Salz
Balsamico-Erdbeer-Soße:	2 TL Puderzucker	150 ml Rotwein, kräftig
1 TL Sojasoße	1 EL Balsamico, alt, mild	1 Splitter Zimtrinde
0,25 Schote Vanille	0,5 Zehe Knoblauch	1 – 2 Scheiben Ingwer
1 Erdbeere	1 EL Butter, kalt	

Entenbrust:

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen. In die untere Einschubleiste des Backofens ein Ofengitter mit Abtropfblech schieben. Die Haut der Entenbrust mit einem scharfen Messer über Kreuz einritzen. Mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne im Öl bei milder Hitze gut fünf Minuten kross anbraten. Die Entenbrust wenden, einige Sekunden weiter braten und aus der Pfanne nehmen. Auf den Ofenrost legen und in gut 30 Minuten rosa garen. Zum Fertigstellen in einer Pfanne bei sehr milder Hitze die braune Butter erwärmen und mit Chilisalز würzen. Die Entenbrust in Scheiben schneiden, kurz in der braunen Butter wenden und sofort anrichten.

Kartoffel-Püree:

Die Pastinaken schälen, klein schneiden und in Salzwasser weich kochen. Auf einem Sieb abgießen und die Pastinaken mit der heißen Milch und der warmen braunen Butter glatt mixen. Die Kartoffeln schälen und in der Brühe mit einem Lorbeerblatt und Chili weich kochen, auf einem Sieb abgießen und die Gewürze entfernen. Durch eine Kartoffelpresse passieren, mit dem Pastinakenpüree in einen Topf geben, mit einem Teigschaber vermischen und erhitzen. Mit Salz und Muskatnuss würzen, gegebenenfalls noch etwas nachwürzen.

Zuckerschoten:

Die Zuckerschoten quer in dünne Streifen von circa zwei Millimeter Dicke schneiden. In Salzwasser knapp eine Minute kochen, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Zum Fertigstellen in einer Pfanne die Brühe erwärmen und die Zuckerschotenstreifen darin erhitzen. Etwas Butter dazu geben und mit Chilisalز würzen. Den Trüffel in dünne Scheiben hobeln und in brauner Butter erhitzen.

Balsamico-Erdbeer-Soße:

In einem kleinen Topf den Puderzucker hell karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und weitgehend einköcheln lassen. Die Sojasoße mit dem Balsamico hinzufügen. Knoblauch und Erdbeere in Scheiben schneiden. Zimt, Vanille, Ingwer und Knoblauch mit den Erdbeerscheiben einlegen und noch einige Minuten darin ziehen lassen, anschließend entfernen und die Butter in die Soße rühren. Je einen Löffel Püree in die Mitte eines warmen Tellers setzen. Mehrere kleine Löffel von den Zuckerschoten außen herum anrichten, mit Trüffelscheiben garnieren und etwas Soße auf die Zuckerschoten träufeln. Die Entenbrustscheiben an das Püree anlegen.

Alfons Schuhbeck am 05. Februar 2010