

Ente, weil sie da war

Für vier Personen

Süßkartoffelpüree:

0,5 Ananas	1 EL Zucker	800 g Süßkartoffeln
1 Stange Zimt	Brühe, Pfeffer	Muskatnuss, Salz

Ente:

2 Wildentenbrüste	2 Schalotten	1 Zweig Rosmarin
4-6 Datteln	Pfeffer, Salz, Öl	

Soße:

2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	2 Datteln
1 Limette	Abschnitte der Wildentenbrüste	Wacholder, Geflügelfond
Öl, Salz		

Gemüse:

200 g Kaiserschoten	8 Tomatenfilets, getrocknet, eingelegt	Öl, Salz, Zucker
---------------------	--	------------------

Süßkartoffelpüree:

Die Ananas schälen und in Würfel schneiden. Die Ananaswürfel mit dem Zucker karamellisieren. Mit Pfeffer abschmecken. Die Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In gesalzenem Wasser und etwas Brühe weich kochen. Eine Zimtstange kurz mit rein geben. Die Zimtstange wieder entfernen und die Süßkartoffelwürfel zerstampfen. Mit Muskatnuss abschmecken. Das Püree mit den Ananaswürfeln vermengen. Gegebenenfalls noch mit etwas Salz nachwürzen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Ente:

Die Wildentenbrüste putzen, die Abschnitte für die Soße aufbewahren. Die Schalotte schälen und mit dem Rosmarin und den Datteln sehr fein hacken, in Öl anschwitzen. In einen Spritzsack füllen. In die Wildentenbrust eine kleine Tasche schneiden, mit der Masse füllen, mit Salz und Pfeffer würzen und für 20 bis 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Ente anschließend von der Hautseite in etwas Öl anbraten, sodass die Haut knusprig wird.

Soße:

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und die Wildentenbrustabschnitte dazu geben. Wacholder und Datteln mit hinein geben. Mehrfach mit Geflügelfond ablöschen und reduzieren lassen. Die Soße durch ein Sieb geben und mit Limettensaft und Salz abschmecken.

Gemüse:

Die Kaiserschoten putzen und kurz in gesalzenem Wasser blanchieren. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden und mit den Kaiserschoten mit etwas Zucker und Öl in einer Pfanne glasieren. Das Gemüse auf den Teller geben, die Wildentenbrust in Scheiben schneiden und darauf legen. Das Süßkartoffelpüree daneben setzen. Mit der Soße abrunden.

Mario Kotaska am 07. Dezember 2012