

Gefüllte Enten-Brust, Schalotten, Koriander-Kartoffeln

Für 4 Personen

2 Entenbrüste, a 250 g	3 Zehen Knoblauch	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	8 Schalotten	50 g Zucker
100 ml Portwein, rot	100 ml Rotwein	1 Blatt Lorbeer
600 g Kartoffeln	0,5 Bund Koriander	1 Zitrone, unbehandelt
60 ml Olivenöl	2 Köpfe Radicchio, klein	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Haut der Entenbrüste schräg einschneiden und in einer heißen Pfanne auf der Hautseite anbraten. Die Knoblauchzehen abziehen und mit den Thymian- und Rosmarinzweigen in die Pfanne geben und die Haut kross braten. Anschließend alles aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Schalotten schälen und klein würfeln. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, die Schalottenwürfel zugeben und anschwitzen. Das Ganze mit Portwein und Rotwein ablöschen. Das Lorbeerblatt dazugeben, bei milder Hitze sämig einkochen lassen. Die Zitronenschale einer Zitrone fein abreiben. Anschließend die Schalotten mit Salz, Pfeffer, Chili und fein abgeriebener Zitronenschale abschmecken. Die Entenbrust längs aufschneiden, mit den geschmorten Schalotten füllen und mit Küchengarnt zusammenbinden. Anschließend im vorgeheizten Backofen zehn bis 15 Minuten fertigkochen. Währenddessen die Kartoffeln schälen und in einem Dampfgarer weich garen beziehungsweise im Salzwasser gar kochen. Den Koriander abbrausen, trockenschütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und klein hacken. Die Kartoffeln mit einer Gabel oder Kartoffelstampfer grob zerdrücken, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitronenschale der zweiten Zitrone fein abreiben, die Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Diese beiden Zutaten mit 40 Millilitern Olivenöl und dem Koriander verrühren. Die Radicchioköpfe vierteln, im restlichen Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Koriander-Kartoffeln und den gebratenen Radicchio auf Tellern anrichten. Die Entenbrüste schräg aufschneiden, mit Salz würzen und auf dem Gemüse anrichten.

Johann Lafer am 23. Oktober 2010