

Enten-Brust mit Chili-Honig-Glasur und Chicorée

Für vier Portionen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste	2 EL Honig	1 kleine Chilischote
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer	

Für das Ragout:

400 g festk. Kartoffeln	30 g Butter	100 ml Gemüsefond
100 ml Sahne	Muskatnuss	

Für den Chicorée:

1 kleine Chilischote	1 Knoblauchzehe	3 Chicorée
20 g Puderzucker	50 ml Gemüsefond	1/2 Bund Schnittlauch

Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden und in einer heißen Pfanne auf der Hautseite anbraten, bis das Fett ausgetreten ist und die Haut knusprig und goldbraun ist. Die Entenbrüste wenden, zwei Minuten weiter braten und danach auf ein Backblech legen. Im Backofen bei 120 Grad 20 bis 25 Minuten garen. Für die Glasur die Chilischote entkernen und klein hacken. Eine Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. Beides mit dem Honig vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Entenbrüste verteilen und bei 220 Grad im Backofen fünf Minuten überbacken. Die Kartoffeln waschen, schälen und halbieren. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Kartoffeln darin auf der Schnittfläche goldbraun anbraten. Gemüsefond und Sahne angießen, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen und die Kartoffeln weich garen. Für den Chicorée die zweite Knoblauchzehe schälen, Chili entkernen und beides fein hacken. Den Chicorée längs halbieren, den Strunk entfernen und den Salat anschließend in der Pfanne im verbliebenen Entenfett anbraten. Chili und Knoblauch zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Chicorée mit dem Puderzucker bestäuben und unter gelegentlichem Wenden karamellisieren lassen. Fond angießen und zehn Minuten schmoren lassen. Mit Honig beträufeln. Zuletzt den feinschnittenen Schnittlauch unter die Kartoffeln rühren und auf Tellern anrichten. Das Fleisch in Tranchen schneiden, mit grobem Meersalz würzen und auf die Kartoffeln legen.

Johann Lafer am 23. März 2013