

Enten-Brust, Sellerie-Limetten-Püree, grüner Spargel

Für vier Portionen

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	700 g Sellerieknolle
2 EL Olivenöl	400 ml Gemüsefond	3 Entenbrüste
Salz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin
$\frac{1}{2}$ Knoblauchknolle	50 g Butter	2 Limetten, unbehandelt
2 Bund grüner Spargel	30 g Butter	100 g Frühstücksspeck
4 Stiele Thymian		

Die Schalotte und den Knoblauch schälen und würfeln. Den Sellerie waschen, schälen und in zwei bis drei Zentimeter große Würfel schneiden. Alles im heißen Olivenöl anschwitzen. Den Gemüsefond angießen und aufkochen lassen. Bei geschlossenem Deckel etwa 15 bis 20 Minuten weich kochen.

Die Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit der Hautseite nach unten in eine Pfanne legen und auf den Herd stellen. Bei mittlerer Hitze braten lassen, dabei das Fett langsam auslaufen kann, bis die Haut goldbraun und kross ist. Thymian, Rosmarin und Knoblauch zum Braten mit in die Pfanne geben.

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Die angebratenen Entenbrüste auf einem Backofengitter im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten garziehen lassen.

Den Sellerie in einem Standmixer fein pürieren. Die Butter zugeben. Das Püree mit Salz, Pfeffer, fein abgeriebener Limettenschale und dem Saft würzen, nochmals gut durchmischen.

Den Spargel waschen, falls nötig die Enden schälen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Spargelstangen darin anbraten. Den Frühstücksspeck in Streifen schneiden, den Thymian grob zupfen und beides zum Braten mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten die Entenbrüste in Tranchen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Streifen Sellerie- Limettenpüree auf Tellern verteilen, die Scheiben Entenbrust darauf legen und die Spargelstangen mit dem Speck herum verteilen.

Johann Lafer am 30. April 2016