

Geräucherte Enten-Brust mit Radicchio auf Polenta

Für 4 Personen

Für die Entenbrust:

| | | |
|-------------------------|------------------------|----------------------------|
| 1 geräuch. Entenbrust | 1 Radicchio, ca. 150 g | 3 EL Olivenöl |
| 2 - 3 Stiele Petersilie | 1 Zweig Rosmarin | 1 Spritzer Aceto balsamico |
| 40 g Parmesan am Stück | Meersalz | Pfeffer |

Für die Polenta:

| | | |
|------------------------------|--------------------|-------------|
| 150 g grober Polenta-Grieß | 800 ml Hühnerbrühe | 2 EL Butter |
| 2 - 3 EL geriebener Parmesan | Meersalz | Pfeffer |

Die Entenbrust mindestens 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Für die Polenta die Brühe in einem Topf zum Kochen bringen. Den Polenta-Grieß unter Rühren einrieseln lassen und nach Packungsanweisung bei schwacher Hitze köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren.

Die Entenbrust zuerst in Scheiben, dann in Streifen schneiden. Den Radicchio putzen und waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Radicchio kurz darin anbraten. Die Entenbrust dazugeben und kurz erwärmen.

Petersilie und Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Blätter bzw. Nadeln abzupfen und fein schneiden. Die Petersilie und die Hälfte des Rosmarins zum Fleisch geben und mit Essig, Meersalz und Pfeffer würzen.

Die Butter, den geriebenen Parmesan und den restlichen Rosmarin unter die Polenta heben, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Die Polenta auf Teller verteilen, die Entenbrust-Radicchio-Mischung darauf anrichten und den Parmesan darüberhobeln.

Cornelia Poletto am 15. Februar 2020