

Pastinaken-Püree mit krossen Enten-Streifen

Für 4 Personen:

Für das Püree:

4 mittlere Pastinaken (400 g)	2 EL Butter	1 Zwiebel
100 ml Gemüsefond	50 ml Sahne	1-2 EL weißer Balsamico
Salz, weißer Pfeffer		

Für die Entenbrüste:

2 Entenbrüste	2-3 EL Speisestärke	1-2 EL mildes Curry-Pulver
Salz, Pfeffer	Butterschmalz	Thymian

Die Pastinaken schälen und gleichmäßig würfeln, die Zwiebel ebenfalls schälen und grob würfeln. Zusammen mit Essig, Gemüsefond und Sahne aufsetzen und ca. 20 min. köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

Anschließend pürieren und abschmecken.

Die Entenbrüste von der Haut befreien, Sehnen, Fett und Silberhaut entfernen und in Streifen schneiden. Stärke mit Curry und einer Prise Salz vermischen. Darin dann die Filetstreifen wälzen und in einer heißen Pfanne in Butterschmalz kurz und scharf von beiden Seiten braten. (Das Fleisch sollte innen noch rosa sein.) Anschließend kurz auf Küchenkrepp legen.

Das Pastinaken-Püree auf Tellern anrichten, mit Thymian garnieren und die Entenstreifen dazulegen.

Björn Freitag am 11. April 2020