

Petersilienwurzel-Püree mit Enten-Brust und Birne

Für 4 Personen

600 g Petersilienwurzel 1 große Birne 50 g Butter
1 TL Honig 0.5 unbehandelte Zitrone Salz, Pfeffer

Topinambur:

100 g Topinambur Öl, Salz

Birnen:

6 EL weißer Balsamico-Essig 2 EL Honig 2 Birnen
Salz, Pfeffer

Entenbrust:

4 (mit Haut) Entenbrüste 1 Prise Zimt 1 Sternanis
1 Zehe Knoblauch Salz, Pfeffer

Petersilienöl:

1 Bund glatte Petersilie 6 EL Olivenöl Zitronenabrieb
Salz, Pfeffer

Die Petersilienwurzel schälen, in grobe Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser weich kochen. Die Birne schälen, entkernen und vierteln. In das Kochwasser geben und ebenfalls weich kochen. Beides abtropfen lassen und in einen Mixer geben oder mit dem Pürierstab fein mixen. Die $\frac{1}{2}$ Zitrone auspressen, den Abrieb für das Petersilienöl aufbewahren. Butter, Zitronensaft und Honig zu dem Petersilienwurzel-Püree hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals mixen.

Topinambur:

Die Topinambur waschen und fein hobeln. Öl in einem Topf erhitzen und die Topinambur-Chips darin goldgelb ausbacken.

Herausnehmen, abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Birnen:

Honig und Essig in einem Topf einkochen. Die Birnen vierteln, entkernen und zu dem Essig-Honig-Gemisch geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, 2 Minuten ziehen lassen und warm servieren.

Entenbrust:

Die Entenbrüste salzen und kurz ruhen lassen. Auf der Hautseite in eine kalte ofenfeste Pfanne legen und diese auf voller Stufe erhitzen. Dadurch braucht man kein Fett zum Braten. Wenn die Entenbrüste knusprig sind, umdrehen und nochmals 3 Minuten auf der Fleischseite braten. Angedrückte Knoblauchzehe, Sternanis und Zimt hinzufügen. Das Geflügel bei 80 Grad circa 10 Minuten im Ofen garen. Nach dem Garen pfeffern und aufschneiden.

Petersilienöl:

Die Petersilie waschen und mit den restlichen Zutaten fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten zum Anrichten:

Das Püree mittig auf Teller geben, die Entenbrust darauf platzieren und mit Topinambur-Chips und Petersilienöl garnieren. Die Birnenviertel auf den Tellern verteilen und alles nach Geschmack mit frisch geriebenem Meerrettich und frisch gemahlenem Pfeffer servieren.

Tarik Rose am 26. Oktober 2020