

Sellerie mit rosa Enten-Brust, Orangen-Senf-Soße

Für 4 Personen

Sellerie:

6 Spalten einer	200 ml Gemüsebrühe	1-2 EL Weißbrotbrösel
1-2 EL Panko	Nussbutter	1-2 Stg. Staudensellerie
Salz, mildes Chilisalz	Muskatnuss	

Barbarieente:

1 Barbarie-Entenbrustfilet (400 g)	$\frac{1}{2}$ TL Öl	mildes Chilisalz
------------------------------------	---------------------	------------------

Orangen-Senf-Sauce:

150 g Sahne	1 EL scharfer Senf	1 EL süßer Senf
50 ml Sojasauce	Orangenabrieb	mildes Chilisalz

Außerdem:

Thymianzweige	Staudensellerie-Grün
---------------	----------------------

Für den Knollensellerie die Selleriespalten schälen, quer halbieren und mit der Brühe in einen Vakuumierbeutel füllen. Den Beutel verschweißen und dabei darauf achten, dass möglichst keine Luft im Beutel bleibt. Ersatzweise einen 1 l Zipp-Beutel verwenden.

In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen, zur Seite ziehen und die Sellerie-Päckchen einlegen.

Die Wassertemperatur auf ca. 80 °C einpendeln lassen und den Sellerie darin etwa 1 Stunde garziehen lassen.

Die Tüten aufschneiden, die Brühe auffangen und anderweitig verwenden. Beispielsweise mit einigen Safranfäden und Muskatnuss würzen und zum Trinken in Espressotassen servieren.

Die Sellerie-Spalten trocken tupfen, in den Brotbröseln wenden, in etwas Nussbutter hell anbraten.

Den Staudensellerie in 5 bis 6 cm lange Stücke schneiden und diese schräg halbieren, so dann zwei Stücke entstehen mit je einer geraden und einer schrägen Seite.

In Salzwasser blanchieren, in Nussbutter wenden, mit Chilisalz und Muskatnuss würzen.

Für die Barbarieente den Backofen auf 100 °C vorheizen. Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben.

Die Entenbrust waschen, trocken tupfen und die Hautseite bis an die Ränder rautenförmig einritzen.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur sanft erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Entenbrüste darin mit der Hautseite nach unten bei mittlerer Hitze 5 bis 8 Minuten anbraten. Wenden und die Fleischseite kurz anbraten.

Auf das Ofengitter legen und im vorgeheizten Backofen etwa 50 Minuten rosa durchziehen lassen.

Die Entenbrüste aus dem Backofen nehmen und mit Chilisalz würzen.

Zum Anrichten in breite Stücke schneiden.

Für die Orangen-Senf-Sauce die Sahne in einem kleinen Topf erhitzen. Beide Senfsorten mit der Sojasauce und dem Orangenabrieb hinein rühren. Mit Chilisalz würzen.

Anrichten: Sauce auf warme Teller verteilen, beide Selleriesorten darauf hoch anrichten und je 2 Entenstücke dazwischen legen.

Alfons Schuhbeck am 30. Mai 2022