

# Pastinaken-Püree mit krossen Enten-Streifen

## **Für 4 Personen:**

### **Für das Püree:**

|                                   |             |                         |
|-----------------------------------|-------------|-------------------------|
| 4 mittlere Pastinaken (ca. 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 06. Februar 2021