

Enten-Brust mit Sellerie-Püree, Möhren, Schalotten

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Barbarie-Entenbrüste 2 Zweige Rosmarin 2 Zweige Thymian

Salz, Pfeffer

Für das Selleriepüree:

450 g Sellerieknolle 1 Muskatnuss 400 ml Sahne

250 g Butter Salz, Pfeffer

Für die Möhren:

200 g Minimöhren mit Grün 50 ml Weißwein Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Schalotten:

10 Schalotten 1 Knoblauchzehe 2 Zweige Thymian

2 Zweige Rosmarin 1 EL Tomatenmark 250 ml Rotwein

250 ml Portwein 100 g Zucker 1 EL Öl

Salz, Pfeffer

Für die Dekoration:

1 Granatapfel Brunnenkresse Puderzucker

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Entenbrust auf der Hautseite raufenförmig einschneiden und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Hautseite in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze knusprig braten. Danach wenden und für kurze Zeit weitergaren. Im Anschluss auf mittlerer Schiene auf einem Rost für 25 Minuten in den Backofen geben. Mit Rosmarin und Thymian belegen. Nach der Garzeit ein paar Minuten ruhen lassen. Schalotten und Knoblauch abziehen und mit einem Esslöffel Öl in einer Pfanne anbraten. Tomatenmark und Zucker hinzu geben und braun rösten lassen. Mit Port- und Rotwein ablöschen, Thymian und Rosmarin hinzugeben und reduzieren lassen. Für das Püree die Sellerieknolle schälen, in feine Würfel schneiden und mit 300 Milliliter Sahne in einem großen Topf aufkochen. Die Selleriewürfel zehn Minuten butterweich kochen, dabei immer wieder umrühren. Den Sellerie pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die restliche Sahne steif schlagen und zwei Esslöffel unterheben. Danach die geschälten Möhren werden bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit Öl angebraten. Mit Salz und Zucker würzen, mit etwas Weißwein ablöschen und bissfest garen. Die Entenbrust mit dem Selleriepüree, Rotweinschalotten und Möhren auf Tellern anrichten. Mit Brunnenkresse, Granatapfelkernen und Puderzucker garnieren und servieren.

Sarah Bokop am 27. Oktober 2014