

Entenbrust, Sellerie-Püree, Johannisbeer-Soße, Feldsalat

Für zwei Personen

Für das Sellerie-Püree:

300 g Knollensellerie	200 g Sahne	50 ml Milch
1 Muskatnuss	1 EL Butter	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Entenbrüste:

2 Entenbrüste à 250 g, mit Haut	2 Zweige Rosmarin	4 EL Johannisbeergelee
1 EL Sonnenblumenöl	Salz	weißer Pfeffer

Für den Feldsalat:

125 g Feldsalat	5 Cocktailtomaten	1 Zitrone
2 EL Olivenöl	1 EL hellen Balsamico-Essig	1 Bund Schnittlauch
3 EL Pinienkerne	3 EL Zucker	Salz
Pfeffer		

Den Ofen auf 100 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Für das Püree den Sellerie waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Das geschnittene Gemüse zusammen mit der Sahne und Milch in einen mittelgroßen Topf geben. Alles zusammen aufkochen und zehn Minuten garen. Anschließend vom Herd nehmen.

Die Haut der Entenbrüste kreuzweise einritzen und jede Brust schräg in vier Stücke schneiden. Den Rosmarin abzupfen. Die Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen sowie mit Rosmarin spicken. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Entenbruststreifen auf der Hautseite kross braten, dann sieben Minuten anbraten.

Den Sellerie mit dem Stabmixer fein pürieren und währenddessen die Butter untermengen. Die Muskatnuss mit der Reibe fein reiben und den Abrieb zusammen mit Pfeffer und Salz in das Püree geben. Das Püree auf dem Herd warmhalten.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller legen. Das Johannisbeergelee in die Pfanne geben und einkochen. Nach fünf Minuten die Pfanne vom Herd ziehen.

Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Den Schnittlauch in die Pfanne geben und etwas für das Salatdressing übriglassen.

Den Feldsalat waschen, in einer Salatschleuder trocken schleudern und die Wurzeln entfernen. Die Tomaten waschen, trocken tupfen, den Strunk entfernen und halbieren. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und halbieren.

Für das Dressing zwei Esslöffel Öl, den Saft einer halben Zitrone und Balsamico-Essig verrühren. Mit Salz und Zucker abschmecken und mit den Schnittlauchröllchen verfeinern.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Zugabe von Öl zwei Minuten anrösten. Die Pinienkerne in das Dressing geben und verrühren.

Das Selleriepüree zusammen mit der Entenbrust und der Sauce auf Tellern anrichten. Den Feldsalat auf einem weiteren Teller anrichten und das Dressing erst unmittelbar vor dem Servieren dazugeben.

Die Entenbrust mit dem Sellerie-Püree und dem Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Cordula Wollny am 01. Juni 2015