

Enten-Brust mit Kartoffel-Sellerie-Stampf, Karotten

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrustfilets, à 350 g Salz, Pfeffer

Für den Kartoffel-Stampf:

3 mehligk. Kartoffeln 1 Knolle Sellerie 1 Zitrone
100 g Butter

Für die Karotten:

125 g Babykarotten 30 ml Gemüsefond 2 EL Zucker
20 g Butter Salz

Für die Sauce:

100 ml Rotwein 100 ml Crème-de-Cassis 2 EL Johannisbeeren
1 Schalotte 60 g Butter

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Für den Stampf Sellerie und Kartoffeln schälen und grob würfeln. Zitrone halbieren und auspressen. Topf mit Salzwasser und Zitronensaft zum Kochen bringen und beides darin bissfest garen.

Für die Sauce Schalotte abziehen und in feine Streifen schneiden. Einen Esslöffel Butter in der Pfanne erhitzen und Schalotten darin anbraten. Mit Rotwein aufgießen und einkochen lassen. Anschließend Crème de Cassis und Johannisbeeren dazugeben. Nochmals einkochen lassen.

Möhren schälen, putzen und dabei noch ein wenig Grün beibehalten. Butter, Zucker und eine Prise Salz im Topf erhitzen und Möhren darin anschwitzen. Mit Fond aufgießen und bei geringer Hitze im Topf kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Entenbrüste waschen, trocken tupfen und die Haut kreuzweise einschneiden. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne bei hoher Temperatur sechs Minuten auf der Hautseite anbraten, anschließend noch drei Minuten auf der Fleischseite. Mit der Hautseite in eine Auf-laufform legen und für sechs Minuten in den Ofen geben.

Sellerie und Kartoffeln abgießen und mit Butter pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sauce kurz vor dem Servieren mit kalter Butter montieren.

Entenbrust mit Kartoffel-Sellerie-Püree, glasierten Kartoffeln und Crème-de-Cassis-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Noack am 02. Dezember 2015