

Enten-Brust mit Honig-Essig-Glasur auf Frühling-Gemüse

Für 2 Personen

2 Barbarie-Entenbrüste	4 Drillinge, fest	6 Stangen Spargel, grün
4 Babymöhren, mit Grün	50 g Zuckerschoten	1 Zweig Rosmarin
50 g Akazienhonig	50 ml Geflügelfond	50 ml Gemüsefond
30 ml Balsamico-Crème, weiß	2 TL Butterschmalz	1 EL Butter
Pfeffer, schwarz	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober/und Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Anschließend halbieren. In einer Pfanne einen Teelöffel Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten kross anbraten. Die Entenbrüste waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne das übrige Butterschmalz erhitzen und die Entenbrüste eine Minute von allen Seiten anbraten. Danach das Fleisch in den Ofen geben und garen. Den Honig in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Einen Löffel Honig zur Seite legen. Den Rosmarin zupfen, fein hacken und zu dem Honig geben. Mit der Balsamico-Crème und dem Pfeffer abschmecken. Die Zuckerschoten waschen. Die Karotten putzen und zusammen mit den Zuckerschoten in Wasser blanchieren. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Spargel halbieren und das andere Gemüse hinzugeben. Das Ganze mit dem Gemüsefond auffüllen und zwei Minuten glasieren. Den restlichen Honig zugeben. Das Gemüse und die Kartoffeln auf den Tellern anrichten. Die Entenbrust aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und auf das Gemüse geben. Das Ganze mit der Honig-Essig-Glasur beträufeln.

Jürgen Hormann am 10. Februar 2010