Barbarie-Enten-Brust mit Rotwein-Jus, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Barbarie-Entenbrüste	Salz	

Für den Kartoffel-Karotten-Stampf:

500 g festk. Kartoffeln	2 rote Zwiebeln	3 Karotten
2 Knoblauchzehen	1 milde Chilischote	20 g Butter
100 ml Gemüsefond	Muskatnuss	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Rotweinjus:

300 ml kräftiger Rotwein	100 ml Portwein	300 ml Rinderfond
1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt	2 TL brauner Zucker	

Für den Orangenschaum:

200 ml Orangensaft	20 ml weißer Balsamico	3 Msp. Lecithin
2 TL Zucker	2 Prisen Salz	

Für die Entenbrust:
Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Die Hautseite der Ente anritzen, anschließend salzen und auf der Hautseite anbraten. Entenbrust in den Backofen geben bis eine Kerntemperatur von 62 Grad erreicht ist.

Für den Kartoffel-Karotten-Stampf:
Kartoffeln und Karotten schälen, Zwiebel und Knoblauch abziehen. Alles kleinwürfeln und in Öl anbraten. Chili entkernen, hacken und dazugeben.
Mit Gemüsefond ablöschen und ziehen lassen. Alles mit dem Stabmixer pürieren, so dass es noch stückig bleibt. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und die Butter untermischen.

Für die Rotweinjus:
Knoblauch abziehen und zerdrücken. Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Rinderfond mit Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Lorbeerblatt in einen Topf geben und reduzieren lassen. Anschließend Zucker hinzufügen und etwas karamellisieren lassen. Rotwein und Portwein hinzufügen und weiter köcheln lassen. Zum Anrichten Lorbeer und Kräuter entfernen.

Für den Orangenschaum:
Orangensaft mit Balsamico, Zucker, Salz und Lecithin in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer aufschäumen, danach ein paar Minuten ruhen lassen.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Benni Zablonski am 17. Januar 2022