

Panierte Honig-Ente mit Chili-Soße und Esskastanien-Püree

Für vier Personen

Honig-Ente:

2 Entenbrust-Filets	100 g Panko-Mehl	100 g Eier
2 EL Honig	1 EL Koriander, frisch	3 EL Olivenöl

Salz

Esskastanienpüree:

200 g Esskastanien	2 Stangen Staudensellerie	1 Kartoffel
50 g Mehl	2 Kapseln Kardamom	100 ml Milch
100 ml Sahne	1 TL Rosa Pfeffer	50 g Butter

Salz

Chili-Soße:

1 Zehe Knoblauch	1 Schote Chili, rot	1 Limette
1 TL Koriander	Pfeffer, grün	Salz

Honig-Ente::

Die Entenbrust-Filets trocken tupfen. Eier, geschnittenen Koriander, Honig und Salz in eine Schüssel geben und alles gut verquirlen. Das Panko-Mehl in einen flachen Teller geben. Die Ente in Stücke schneiden, durch die Eiermasse ziehen und dann im Panko-Mehl wenden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die panierten Entenbrust-Filets salzen und von beiden Seiten goldbraun braten.

Esskastanienpüree:

Kartoffel, Esskastanien und Staudensellerie weich kochen. Dann zusammen mit der Milch, dem Mehl, dem Kardamom und dem Pfeffer in einen Topf geben und zerstampfen. Dann die Sahne steif schlagen und zusammen mit der Butter in den Topf geben und alles zusammen erhitzen.

Chili-Soße:

Die Chilischote grob hacken, die Knoblauchzehe pressen und die Limette auspressen. Zusammen mit den übrigen Zutaten in einen Mixer geben und gründlich mixen. Die Soße zu der Honig-Ente servieren.

Chakall am 13. April 2012