

Enten-Brust im Himbeer-Teich

Für 2 Personen

2 Entenbrüste, a 200 g	150 g Kartoffeln, fest	50 g Himbeermarmelade
50 g Himbeeren, TK	1 Zehe Knoblauch	100 ml Geflügelfond
0,5 Bund Minze	4 Zweige Rosmarin	schwarzer Balsamico-Essig
Olivenöl	Pfeffer, schwarz	Salz

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen und die Teller zum Vorwärmen hineingeben. Die Entenbrüste waschen und trocken tupfen. Die Hautseite der Entenbrust mit einem Messer kreuzförmig einschneiden. In eine Pfanne so viel Wasser geben, bis der Boden bedeckt ist und die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten hineinlegen. Die ungeschälte Knoblauchzehe dazugeben. Anschließend die Pfanne erhitzen, so dass das Fett zu schmelzen beginnt und das Wasser verdampft. Die Entenbrüste so lange auf der Hautseite braten, bis sie eine goldbraune Farbe haben. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen, wenden und von der anderen Seite ebenso lange braten. Eine weitere Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und mit den Rosmarinzweigen in der Pfanne anbraten. Die Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und auf einem Gitter in den Ofen stellen. Die Knoblauchzehe ebenfalls aus der Pfanne nehmen und abziehen, anschließend mit einer Gabel in der Pfanne mit dem Entenfett zerdrücken und kurz anbraten. Den Entensud mit einem Schuss Balsamico-Essig ablöschen und reduzieren lassen. Die Himbeermarmelade dazugeben und einkochen. Anschließend die tiefgefrorenen Himbeeren dazu geben und ebenfalls mit einkochen lassen. Anschließend mit dem Geflügelfond ablöschen und mit einem Schneebesen glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Teller und die Entenbrust aus dem Ofen nehmen. Die Entenbrust in Scheibchen schneiden. Die fertige Himbeersoße durch ein Sieb passieren. Ein paar Blätter von der Minze zupfen. Die Entenbrust mit den Kartoffeln und der Himbeersoße auf Tellern anrichten und mit der Minze garnieren.

Manuel Pallaschke am 31. März 2010