

# Enten-Brust mit Himbeeren, Pfifferlingen, Kartoffel-Püree

## Für 2 Personen

1 Entenbrust, a 200 g	250 g mehligk. Kartoffeln	150 g Pfifferlinge
50 g Himbeeren	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel
50 g Schinkenspeck	1 Ei	1 Muskatnuss
1 Bund glatte Petersilie	1 TL passierte Tomaten	1 EL Himbeergelee
50 g Butter, kalt	100 ml Rotwein	150 ml Milch
3 EL Himbeeressig	2 EL Himbeergeist	1 Prise Zitronenpfeffer
1 Prise Cayennepfeffer	1 TL Zucker	Butterschmalz
Salz	Pfeffer, weiß	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Haut und die Fettschicht von der Entenbrust abziehen. Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Entenbrust von allen Seiten anbraten. Anschließend zum Warmhalten in den Ofen geben. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Knoblauch, Zitronenpfeffer und das Tomatenpüree in den Bratensatz geben und gut umrühren. Den Himbeeressig, Wein und Himbeergeist zufügen. Das Ganze stark aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Mit Salz würzen und das Himbeergelee zugeben. Die Pfanne von der Herdplatte ziehen. Die Hälfte der Butter stückweise einrühren. Die Soße mit dem Cayennepfeffer abschmecken und die Himbeeren zugeben. Die Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Das Ei aufschlagen und trennen. Unter ständigem Rühren Butter, Eigelb und Milch hinein geben. Mit Salz, Muskat und Zucker würzen. Die Petersilie zupfen, fein hacken und die Hälfte der gehackten Petersilie unterheben. Die Pfifferlinge putzen, mit kaltem Wasser abspülen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Den Schinken in feine Würfel schneiden. Das Butterschmalz im Topf erhitzen und den Schinkenspeck darin anbraten. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken und zu dem Speck geben. Die Pfifferlinge zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restliche gehackte Petersilie hineingeben und vermengen. Die Entenbrust aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Die Soße über die Ente gießen. Das Kartoffel-Püree zusammen mit den Pfifferlingen neben der Ente anrichten und servieren.

Elmar Liebertz am 20. September 2010