

Enten-Brust mit Rotwein-Zwiebeln, Sellerie-Püree

Für 2 Personen

| | | |
|-----------------------|-------------------|--------------------------|
| 2 Entenbrüste | 6 Schalotten | 1/2 Kopfsalat |
| 1 Zitrone | 1 Orange | 1 Bund glatte Petersilie |
| 250 g Knollensellerie | 1 Zweig Rosmarin | 2 Zweige Thymian |
| 100 g Joghurt | 100 g Sahne | 150 ml Rotwein |
| 30 g weiche Butter | 30 g kalte Butter | 2 EL Rapsöl |
| 50 ml Balsamicoessig | 1 EL Zucker | Zucker |
| Muskatnuss | Stärke | schwarzer Pfeffer |
| Salz | | |

Den Backofen auf 110 Grad vorheizen. Die Schalotten abziehen und in Scheiben schneiden. Einen Esslöffel Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anbraten. Den Esslöffel Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Die Schalotten mit dem Balsamicoessig ablöschen und mit Rotwein auffüllen. Den Rosmarin und den Thymian dazugeben und alles etwa 20 Minuten schmoren lassen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Sellerie schälen, würfeln und im kochenden Wasser weich garen. Die Petersilie abzupfen. Den Kopfsalat waschen, trocken schleudern und klein zupfen. Die Sahne halbfest schlagen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Joghurt mit Zucker und Zitrone abschmecken und die Sahne unterheben. Die Orange filetieren. Das restliche Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite etwa zwei Minuten scharf anbraten. Die Entenbrüste wenden und weitere zwei Minuten braten. Anschließend vom Herd nehmen, salzen und pfeffern und im Ofen etwa sieben Minuten ruhen lassen. Den Sellerie abgießen und mit der Petersilie und der weichen Butter pürieren. Das Selleriepüree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Stärke unter Balsamico-Zwiebel-Reduktion mischen, die kalte Butter hinzufügen und alles salzen und pfeffern. Die Entenbrüste aufschneiden. Die Entenbrüste mit den Balsamico-Rotweinzwiebeln und dem Selleriepüree auf Tellern anrichten. Den Kopfsalat ebenfalls anrichten, mit der Salatsauce beträufeln und die Orangenfilets darauf legen. Die Entenbrüste mit Balsamico-Rotweinzwiebeln, Selleriepüree und Kopfsalat servieren.

Hildburg Harzmann am 05. September 2011