

Enten-Brust mit Rotwein-Feigen-Sauce und Polenta-Auflauf

Für zwei Personen

2 Entenbrüste, à 180 g	40 g Parmesan	6 frische Feigen
1 rote Zwiebel	150 g Maisgrieß	Semmelbrösel
2 EL Honig	2 Eier	40 g Butter
2 EL kalte Butter	300 ml Milch	150 ml trockenen Rotwein
100 ml roten Balsamico-Essig	100 ml Geflügelfond	Öl
1 Chilischote	2 Zweige Thymian	1 Muskatnuss
schwarzer Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit heißem Wasser füllen. Die Entenbrüste waschen und trocken tupfen. Die Haut einschneiden und mit Salz und frischem Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Entenbrüste hineingeben. Von beiden Seiten kurz anbraten. Anschließend in den vorgeheizten Ofen geben und für ca. fünfzehn Minuten garen lassen. Die Pfanne mit dem Bratensud beiseite stellen. Den Thymian zupfen. In einen Topf die Milch zusammen mit der Butter und etwas Salz aufkochen. Dann den Maisgrieß untermischen. Einige Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Etwas Muskatnuss hinein reiben, die Thymianblätter hinzugeben und mit etwas Salz und frischem Pfeffer nachwürzen. Anschließend den Parmesan dazu reiben. Die Eier über zwei Schüsseln trennen und das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb unter die Grießmasse füllen, das Eiweiß unterheben. Kleine Auflaufförmchen mit Butter und Semmelbröseln ausstreichen, die Grießmasse einfüllen, in die Auflaufform mit dem Wasserbad stellen und für ca. 20 Minuten in den Ofen geben. Die Zwiebel abziehen, klein hacken und im Bratensatz kurz anrösten. Die Feigen schälen, vierteln und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Das Ganze mit dem Rotwein und dem Balsamico ablöschen. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen, klein hacken und ebenfalls hinzugeben. Das Ganze ein wenig köcheln lassen. Das Ganze mit dem Geflügelfond aufgießen und noch einmal ein wenig aufköcheln lassen. Anschließend mit dem Honig, Salz und frischem Pfeffer würzen. Zum Schluss die kalte Butter einrühren. Die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen und erneut in eine heiße Pfanne geben und ohne Fett nochmals kurz anbraten, sodass die Haut kross gebraten wird. Die Entenbrust mit der Rotwein-Feigen-Sauce und dem Polenta-Auflauf auf Tellern anrichten und servieren.

Ute Zaussinger am 10. Oktober 2012