

Enten-Brust mit Kartoffel-Püree, Creme de Cassis-Soße

Für zwei Personen

2 weibliche Entenbrustfilets	2 mehligk. Kartoffeln	180 g Pak-Choi
100 g Schalotten	100 g Zucker	2 Zweige Thymian
150 g Butter	150 ml Crème de Cassis	100 ml Geflügelfond
100 ml trockener Rotwein	10 ml Rotweinessig	500 ml Vollmilch
Olivenöl	1 Muskatnuss	1 TL Anis
1 TL Koriandersamen	1 TL schwarze Pfefferkörner	Pfeffer, grobes Meersalz

Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Kartoffeln waschen, schälen und im kochenden Wasser garen. Den Zucker, die Crème de Cassis, den Rotweinessig, den Rotwein und den Geflügelfond in einem Topf erhitzen und den Thymian hinzugeben. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die Schalotten abziehen und klein schneiden, anschließend in der Pfanne anbraten. Die Schalotten mit dem Cassis-Essig-Gemisch vermengen und 20 Minuten ziehen lassen. Dann die Sauce durch ein Sieb geben, die Schalotten beiseite stellen. In der Pfanne die Sauce reduzieren lassen. Währenddessen eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Den Pak-Choi, waschen, trocken tupfen und entstielen. Das Weiß des Gemüses grob, das Grün fein schneiden. In der Pfanne den Pak-Choi anbraten, bis er gar ist und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne erhitzen. Die Pfefferkörner, die Koriandersamen, den Anis und das Meersalz in einem Mörser zerstoßen. Das Entenbrustfilet waschen und trocken tupfen. Anschließend auf der Fettseite einschneiden und auf dieser Seite mit der Gewürzmischung einreiben. Die Ente auf der Haut in der Pfanne stark anbraten. Anschließend das Entenbrustfilet kurz auf der anderen Seite rosa braten. Die Kartoffeln abgießen und stampfen. Anschließend die Milch und die restliche Butter dazugeben. Das Kartoffelpüree mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Entenbrust mit dem Kartoffelpüree, der Crème de Cassis-Sauce und den Schalotten auf Tellern anrichten und servieren.

Wim van Zon am 07. Oktober 2013