

Enten-Brust mit Kohlrabi-Gemüse, Portwein-Feigen-Soße

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste, weiblich Salz, Pfeffer

Für das Kohlrabigemüse:

300 g Kohlrabi	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Schote Vanille
20 ml trockener Weißwein	20 ml Sahne	20 ml Martini, Bianco
60 ml Geflügelfond	Butter, Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Feige	1 TL Cassislikör	1 TL Honig
20 ml Rotwein	60 ml Portwein	200 ml Geflügelfond
Speisestärke, Zucker	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Kohlrabi schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig schwitzen. Mit dem Martini und dem Weißwein ablöschen. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauslösen und zusammen mit dem Geflügelfond in den Topf geben. Den Sud etwas reduzieren und anschließend den Kohlrabi und die Sahne hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Kohlrabi bei geschlossenem Deckel bissfest garen. Die Entenbrust waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite rautenförmig einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf erst auf der Hautseite, dann auf der Fleischseite scharf anbraten. Anschließend für 20 Minuten in den Ofen geben und darin garen lassen. Die Entenbrust gelegentlich wenden. Den Honig in einem Topf erhitzen und karamellisieren lassen, bis er eine hellbraune Farbe angenommen hat. Das Karamell mit dem Portwein ablöschen, den Cassislikör dazugeben und alles um etwa die Hälfte reduzieren lassen. Den Geflügelfond zugeben und nochmals um die Hälfte reduzieren lassen. Etwas Speisestärke mit dem Rotwein anrühren und in die Sauce geben, um sie abzubinden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zucker abschmecken. Die Feige achteln und die Haut entfernen, die Feigenachtel in die Sauce geben und diese abschließend aufkochen lassen. Die Rosa gebratene Entenbrust mit Kohlrabigemüse und Portwein-Feigenauce auf Tellern anrichten und servieren.

Hermann Frenser am 10. September 2014