

# Enten-Brust, Rotwein-Schalotten, Pilz-Spargel-Gemüse

**Für zwei Personen**

**Für die Entenbrust:**

1 Entenbrustfilet à 375 g                      Salz                      Pfeffer

**Für die Rotwein-Schalotten:**

200 g Schalotten                      30 g kalte Butter                      100 ml Rotwein  
40 ml Portwein                      50 ml Gemüsefond                      1 EL Agavendicksaft  
2 EL Apfelbalsamico                      1 Zweig Thymian                      Salz

**Für die Kartoffelfächer:**

4 festk. Kartoffeln                      1 Zweig krause Petersilie                       $\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch  
Butter                      Salz                      Pfeffer

**Für das Gemüse:**

200 g Kräuterseitlinge                      200 g grüner Spargel                       $\frac{1}{2}$  kleine Zwiebel  
40 g Bacon                      20 g Butter                       $\frac{1}{2}$  Zitrone (Abrieb)  
Olivenöl                      Salz                      Pfeffer

**Für den Sauerrahm-Dip:**

2 EL Crème-fraîche                      2 EL saure Sahne                       $\frac{1}{2}$  kleine Zwiebel  
1 Zweig krause Petersilie                       $\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch                       $\frac{1}{2}$  Zitrone (Saft)  
Salz                      Pfeffer

**Für die Entenbrust:**

Den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Entenbrust waschen und trocken tupfen. Die Haut rautenförmig einschneiden, darauf achten nicht in das Fleisch einzuschneiden. Pfanne ohne Fett erhitzen. Entenbrust mit der Hautseite nach unten etwa 5 Minuten braten, bis sie gebräunt ist. Nun wenden und etwa 2,5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und für 16 Minuten in den Ofen geben. Anschließend die Entenbrust aus dem Ofen nehmen und in Alufolie etwa 5 Minuten ruhen lassen.

**Für die Rotwein-Schalotten:**

Die Schalotten abziehen und achteln. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Schalotten in die Pfanne geben, in der die Entenbrust angebraten wurde und diese erhitzen. Apfelbalsamico und Agavendicksaft hinzufügen und kurz einkochen lassen. Nun das Ganze mit Rotwein, Gemüsefond und Portwein ablöschen. Alles aufkochen lassen, damit der Alkohol verkocht. Thymian hinzufügen und bei geringer Hitze köcheln lassen. Anschließend Topf vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen, sodass es nicht mehr köchelt und kalte Butter unterrühren. Mit Salz abschmecken.

**Für die Kartoffelfächer:**

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale weiterverarbeiten. Kartoffeln in Scheiben schneiden, allerdings nicht ganz durchschneiden und für etwa 10 Minuten in Salzwasser kochen. Anschließend herausnehmen, auf ein Backblech geben und mit etwas Öl beträufeln. Für etwa 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. In der Zwischenzeit Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. 2 Minuten vor Ende der Backzeit Petersilie und Schnittlauch über die Kartoffeln streuen, nochmals mit Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Gemüse:**

Die Kräuterseitlinge putzen und in Würfel schneiden. Den Spargel waschen und in etwa 1 cm große Rauten schneiden. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und Bacon anbraten. Zwiebel hinzugeben und andünsten. Kräuterseitlinge

und Spargel hinzufügen und alles gar werden lassen. Anschließend Butter hinzufügen und mit etwas Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Sauerrahm-Dip:**

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Crème fraîche, saure Sahne, Zwiebel, Petersilie und Schnittlauch in einer Schüssel vermengen und mit etwas Zitronensaft Salz und Pfeffer abschmecken.

Entenbrustfilet mit Rotwein-Schalotten, Kräuterseitling-Spargel-Gemüse und Kartoffel-Fächer mit Sauerrahm-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Marina Lindemann am 24. April 2017