

Barbarie-Enten-Brust mit Bete-Reduktion, Blumenkohl-Püree

Für zwei Personen

Für die Barbarie-Entenbrust:

2 Barbarie-Entenbrüste à 150 g	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer	

Für die Bete-Reduktion:

4 vorgegarte rote Bete Knollen	100 ml Rote-Bete-Saft	4 cm Ingwer
1 Passionsfrucht	1 EL Butter	2 TL Himbeeressig
1 Prise Kardamom	1 Prise Zimt	Salz, Pfeffer

Für das Blumenkohl-Püree:

1 Kopf Blumenkohl	50 g Butter	150 ml Milch
150 ml Sahne	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Bratkohl:

100 g Brokkoliröschen	100 g Blumenkohlröschen	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für den Crunch:

100 g Brokkoliröschen	2 EL gepuffter Buchweizen	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Barbarie-Entenbrust:

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Barbarie-Entenbrüste waschen, trocken tupfen und sauber parieren.

Hautseite der Entenbrüste mit einem scharfen Messer mehrmals schräg einschneiden. Von beiden Seiten salzen und pfeffern. In einer heißen Pfanne auf der Hautseite ohne Fett scharf anbraten. Thymianzweige abbrausen, trockenwedeln und mit in die Pfanne geben. Knoblauch abziehen, mit dem Messerrücken zerdrücken und ebenfalls in die Pfanne geben. Entenbrüste nach ca. 5 Minuten wenden und weitere 5 Minuten braten. Im vorgeheizten Ofen ca.15-18 Minuten weitergaren. Aus dem Ofen holen und ca. 3 Minuten ruhen lassen.

Für die Bete-Reduktion:

Rote Bete Knollen entsaften. Saft in einen Topf geben und mit Kardamom, Zimt und einer Scheibe Ingwer aufkochen. Hitze reduzieren. Himbeeressig und Rote-Bete-Saft hinzugeben. Passionsfrucht halbieren und 1 TL Passionsfruchtfleisch entnehmen und ebenfalls in den Topf geben. Den Topf von der Platte ziehen und die kalte Butter in kleinen Stückchen nach und nach unter die Sauce heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Blumenkohl-Püree:

Milch und Sahne zusammen in einem Topf zum Kochen bringen. Die Blätter vom Blumenkohl entfernen und die Röschen darin bissfest garen. Die Butter hinzugeben und alles mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für den Bratkohl:

Brokkoli- und Blumenkohlröschen in feine Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und so lange köcheln lassen bis die Molke darin beginnt zu 'verbrennen'. Die Butter sollte bernsteinfarben sein. Brokkoli und Blumenkohlscheiben darin rösten. Die fertigen Chips auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Buchweizen-Brokkoli-Crunch:

Butter in einer Pfanne erhitzen und so lange köcheln lassen bis die Molke darin beginnt zu 'verbrennen'. Die Butter sollte bernsteinfarben sein. Die Brokkoli-Röschen, ohne Strunk, klein hacken. Die gehackten Brokkoli Röschen und den gepufften Buchweizen in der Butter rösten bis

alles knusprig ist. Den fertigen Crunch auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Entenbrust in schräge Tranchen schneiden und auf dem Blumenkohl-Püree anrichten. Den Crunch über die Entenbrust und das Blumenkohl-Püree geben. Chips und Sauce seitlich anrichten.

Tatjana Büttner am 14. November 2018