

# Enten-Brust mit Rotwein-Soße, Brokkoli, Blumenkohl

**Für zwei Personen**

**Für die Entenbrust:**

1 Barbarie-Entenbrust à 350 g    Salz    Pfeffer

**Für die Rotwein-Sauce:**

2 rote Zwiebeln     $\frac{1}{2}$  kleines Bund Estragon    4 EL eiskalte Butter  
500 ml trockener Rotwein    200 ml Aceto Balsamico    2 EL Palmzucker  
1 Nelke    1 Lorbeerblatt    5 Pfefferkörner  
2 Pimentkörner    1 TL Speisestärke    Salz, Pfeffer

**Für den Blumenkohl:**

$\frac{1}{2}$  Blumenkohl    1 Schalotte    125 g Butter  
100 ml Sahne    100 ml Geflügelfond    100 ml Vanillelikör  
 $\frac{1}{2}$  TL Piment-d'Espelette    Muskatnuss    2 EL Olivenöl  
Salz    weißer Pfeffer

**Für den Brokkoli:**

4 Stängel Brokkoli    50 ml Hoisin-Sauce

**Für die Entenbrust:**

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Entenbrust parieren und die Haut rautenförmig einschneiden, ohne das Fleisch zu verletzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Entenbrust in eine beschichtete Pfanne auf die Hautseite legen und die Haut bei mittlerer bis hoher Hitze goldfarben ausbraten. Die Entenbrust anschließend ca. 10 bis 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 61 Grad fertig garen.

**Für die Estragon-Rotwein-Sauce:**

Estragon abbrausen und trockenwedeln. Zwiebeln abziehen, würfeln und in 2 Esslöffel Butter anschwitzen. Palmzucker hinzugeben und karamellisieren lassen, dann mit Rotwein vollständig ablöschen.

Balsamico, Nelke, Lorbeer, Pfefferkörner und Piment hinzugeben und den Sud bei hoher Hitze auf die Hälfte reduzieren. Dann die Hitze reduzieren und den Estragon für ca. 10 Minuten hinzugeben. Alles durch ein Sieb passieren und die Sauce anschließend mit kalter Butter oder Stärke nicht zu dick abbinden. Ggf. Salz und Pfeffer abschmecken.

Sollte Ihre Rotweinsauce mal etwas an Farbe verlieren und bräunlich sein, können Sie etwas roten Holunderbeerensaft angießen. Dadurch bekommt die Sauce eine rote Farbe und einen schönen Glanz.

**Für den Blumenkohl:**

Zwei größere und vier kleine Blumenkohl-Röschen beiseitelegen.

Restlichen Blumenkohl klein schneiden.

Schalotte abziehen, fein würfeln und in 1 Esslöffel Butter glasig anschwitzen, dann mit dem Likör ablöschen. Wenn dieser fast vollständig verdampft ist, klein geschnittenen Blumenkohl hinzugeben, mit Geflügelfond auffüllen und geschlossen ca. 10 Minuten garen. Dann den Deckel öffnen, einen Dampfeinsatz in den Topf geben und die vier kleine Röschen einige Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Dampfeinsatz inklusive der Röschen herausnehmen. Den gegarten Blumenkohl im Topf fast vollständig ausdampfen lassen und dann die Sahne angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und schließlich zu einem cremigen Püree mixen. Restliche Butter unterrühren und mit Muskat abschmecken.

Aus den größeren Röschen zwei hauchdünne Scheiben schneiden und in Olivenöl anbraten. Schei-

ben herausnehmen und mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Die Pfanne für den wilden Brokkoli aufgestellt lassen.

Blumenkohlpüree in eine Espumafflasche geben, eine CO2-Kapsel aufdrehen und drei- bis viermal schütteln. Dann anrichten.

**Für den Brokkoli:**

Brokkoli putzen und in der Pfanne, in der zuvor der Blumenkohl gebraten wurde, bissfest garen. Mit Hoi-Sin-Sauce beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Albert am 05. Juli 2021