

# Enten-Brust, Vanille-Honig-Marinade, Kartoffel-Stampf

## Für zwei Personen

### Für den Stampf:

250 g Topinambur	200 g kl. mehligk. Kartoffeln	100 g Butter
100 ml Milch	Muskatnuss	Salz, bunter Pfeffer

### Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste, à 400 g	2 EL Honig	1 Vanilleschote
2 Zweige Rosmarin	Salz	bunter Pfeffer

### Für die Champignons:

250 g braune Champignons	3 Frühlingszwiebeln	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
50 g Butter	10 g glatte Petersilie	Olivenöl
Salz	bunter Pfeffer	

### Für den Stampf:

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Topinambur schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit der Milch, 50 ml Wasser und etwas Salz in einem Topf köcheln lassen, bis der Topinambur weich ist, anschließend pürieren. Kartoffeln in Salzwasser weichkochen. Abgießen, schälen und mit der Butter zum Topinambur geben. Alles stampfen und mit Pfeffer, Muskatnuss und Salz abschmecken.

### Für die Entenbrust:

Entenbrüste mit einem Tuch abtupfen und die Haut kreuzweise einschneiden. Die Fleischseite mit Pfeffer und Salz würzen. Die Entenbrust auf der Hautseite in eine kalte Pfanne legen und langsam erhitzen. Honig mit etwas Wasser in einen Topf geben. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und mit der Schote hinzugeben, dann erhitzen, bis die Mischung zu köcheln beginnt. Kurz beiseitestellen und ziehen lassen.

Die Entenbrust nach 4 Minuten braten wenden, Rosmarin in die Pfanne geben und auf der Fleischseite nochmals 2 Minuten anbraten. Dann die Entenbrust auf der Fleischseite in eine ofenfeste Form geben, die Haut mit etwas der Honig-Vanille-Marinade bestreichen und für 20 Minuten im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 58 Grad garen und dabei immer wieder mit der Marinade bestreichen.

### Für die Champignons:

Zitrone auspressen. Frühlingszwiebeln längs in Streifen schneiden, die Champignons vierteln, die Petersilie hacken, zuvor einige Blätter für die Garnitur beiseitelegen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die Frühlingszwiebeln kurz anschwitzen, dann die Champignons hinzugeben. Kurz anbraten, Butter und Petersilie dazugeben und kurz schwenken. Mit Pfeffer und Salz würzen und mit einem Spritzer Zitronensaft ablöschen.

Topinambur-Kartoffel-Stampf rund auf Teller austreichen. Die Entenbrüste in Scheiben schneiden, darauf platzieren und mit etwas Honig-Marinade bestreichen. Die Pilze und Frühlingszwiebel rundherum verteilen und mit etwas Petersilie garniert servieren.

Jan Iffland am 21. November 2024