

Entenbrust, Rotwein-Soße, Karotten-Püree, Babyspinat

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste, à 200-300 g	2 Zweige Rosmarin	Salz
----------------------------	-------------------	------

Für das Karottenpüree:

300 g Karotten	100 g mehligk Kartoffeln	100 ml Sahne
75 g Butter	Muskatnuss	Salz

Für den Babyspinat:

150 g Babyspinat	1 Soloknoblauch	1 Zitrone, Abrieb
Olivenöl		

Für die Rotweinsauce:

1 Karotte	2 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Soloknoblauch
50 g kalte Butter	300 ml trockener Rotwein	150 ml roter Portwein
300 ml Geflügelfond	2 Zweige Rosmarin	1 Sternanis
2 Nelken	1 Prise Zimt	1 Prise Zucker
Speisestärke, zu, Andicken	Salz	Pfeffer

Für das Krokant:

100 g gehackte, blanch. Mandeln	3 TL Zucker	1 TL Salz
---------------------------------	-------------	-----------

Für die Entenbrust:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrüste waschen und trockentupfen, die Haut kreuzförmig einschneiden und auf der Hautseite in einer Pfanne ohne Öl anbraten, bis das Fett ausgetreten ist und die Haut knusprig ist. Rosmarin dazu geben.

Anschließend im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 59 Grad ziehen lassen. Herausnehmen, kurz ruhen lassen und zum Anrichten salzen und aufschneiden.

Für das Karottenpüree:

Karotten und Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In einen Topf geben und in Salzwasser weichkochen. Abschütten und die Karotten und Kartoffeln mit Sahne und Butter pürieren, dann mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Durch ein Sieb streichen, um Stücke zu entfernen.

Für den Babyspinat:

Babyspinat in eine Salatschleuder geben und waschen. Knoblauch abziehen, fein reiben und mit Olivenöl in einer Pfanne andünsten.

Babyspinat kurz vor Schluss durch das Öl ziehen. Mit Salz und Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Rotweinsauce:

Schalotten und Knoblauch abziehen und würfeln. Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten, Knoblauch und Karotten im Pfannensud der Entenbrüste kurz anbraten und mit Zucker karamellisieren lassen. Nelke, Rosmarin und Sternanis dazu geben und alles mit Rotwein, Portwein und Fond ablöschen. Um mindestens die Hälfte reduzieren lassen. Sauce absieben, zurück in die Pfanne geben und nochmals köcheln lassen. Mit Salz, Zimt und Pfeffer abschmecken und zum Schluss die kalte Butter einrühren.

Gegebenenfalls die Speisestärke in kalter Flüssigkeit anrühren und in die Sauce zum Binden einrühren. Kurz aufkochen lassen.

Für das Krokant:

Alle Zutaten in eine Pfanne geben. Nicht umrühren. Auf mittlerer Hitze den Zucker zum Karamellisieren bringen. Zum Schluss einmal durchrühren und auf einen Teller zum Auskühlen geben.

Püree mit einem Löffel auf vorgewärmte Teller streichen. Auf der anderen Seite die Sauce angießen. Etwas Sauce à part servieren. Spinat mittig auf dem Püree platzieren und den Krokant darüber streuen. Entenbrust fächerförmig auf der Sauce platzieren.

Annabell Gmelin am 28. April 2025