

Enten-Brust, Rotwein-Jus, Süßkartoffel-Püree, Spitzkohl

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 weibl. Entenbrüste à 250 g	5 Zweige Thymian	Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für den Jus:

1 Karotte	1 Knollensellerie	1 rote Zwiebel
500 ml Entenfond	200 ml kräftiger Rotwein	3 EL Aceto Balsamico
1 EL Sojasauce	5 Wachholderbeeren	1 Lorbeerblatt
2 TL Speisestärke	Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Süßkartoffelpüree:

500 g Süßkartoffeln	1 Zitrone, Saft	100 ml Sahne
100 g Butter	Piment d'Espelette	Salz, Pfeffer

Für den Spitzkohl:

1 Spitzkohl	1 Knoblauchzehe	1 Amalfi-Zitrone, Abrieb
10 getrocknete Aprikosen	50 g Sahne	3 EL Butter
2 EL Olivenöl	Speisestärke, Zucker	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Nüsse:

30 g Pekannüsse	1 EL flüssiger Honig	1 EL Butter
-----------------	----------------------	-------------

Für die Garnitur:

1 Beet rote Shisokresse	1 Beet grüne Shisokresse
-------------------------	--------------------------

Für die Entenbrust:

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Die Haut der Entenbrüste kreuzweise einschneiden, von beiden Seiten salzen und zuerst auf der Fleischseite in einer Pfanne anbraten. Bei mittlerer Temperatur die Brüste auf der Hautseite weiterbraten, bis das Fett ausgelassen und die Haut kross ist. Auf einem Gitter im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 60 Grad garen und anschließend warmhalten. Vor dem Servieren in Tranchen aufschneiden und den austretenden Saft mit Küchenpapier aufsaugen.

Für den Jus:

Karotte schälen und kleinschneiden. Sellerie schneiden. Das Fett aus der Bratpfanne entfernen und die restlichen Entenstücke mit der kleingeschnittenen Möhre und dem Sellerie scharf anbraten.

Anschließend mit Zucker karamellisieren, dann mit dem Rotwein ablöschen und kurz reduzieren. Den Fond zusammen mit dem Balsamico, der Sojasauce, den Wacholderbeeren und dem Lorbeerblatt hinzugeben und alles auf 1/3 reduzieren.

Sauce passieren, abschmecken und mit der Stärke abbinden.

Für das Süßkartoffelpüree:

Nussbutter herstellen und von der Molke trennen.

Süßkartoffeln schälen, klein schneiden und waschen. In einem Topf mit gesalzenem Wasser etwa 10 Minuten garen. Kartoffeln abgießen, kurz ausdämpfen lassen und im Mixer mit 50 ml Sahne und der Hälfte der Nussbutter zu einem feinen Püree verarbeiten. Nach und

nach die restliche Butter sowie Sahne zugeben und so die Konsistenz bestimmen. Abschließend mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und Zitronensaft abschmecken. Warm halten.

Für den Spitzkohl:

Spitzkohl vierteln, in schmale Streifen schneiden und waschen.

Knoblauch abziehen und kleinschneiden. In einer Pfanne Butter und Öl erhitzen und den Knoblauch und die Aprikosen andünsten. Kohl zugeben und 10 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Am Ende Zitronenabrieb und die karamellisierten Nüsse (s.u.) einarbeiten. Gegebenenfalls mit Stärke abbinden.

Für die Nüsse:

Nüsse grob zerkleinern. In einer Pfanne ohne Öl anrösten. Honig hinzugeben und langsam karamellisieren. Butter hinzugeben. Auf Backpapier auskühlen lassen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Kresse garnieren.

Steffen Schult am 19. Mai 2025