

Enten-Brust, Glühwein-Soße, Maronen-Pastinaken-Püree

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:	2 Enten-Brüste, à 180-200 g	Salz, Pfeffer
Pastinaken-Püree:	200 g Pastinaken	60 g mehligk. Kartoffeln
160 g vorgeg. Maronen	30 g Butter	100 ml Milch
100 ml Sahne	Muskatnuss	Salz, Pfeffer
Glühweinsauce:	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
30 g angefr. Butter	350 ml Glühwein	150 ml Entenfond
2 TL dunklen Balsamico	2 TL Tomatenmark	1 EL flüssiger Honig
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer
Chutney:	100 g Cranberrys	1 kl. Schalotte
2 Orangen, Saft, Abrieb	40 g flüssiger Honig	1 TL heller Balsamicoessig
1 kleine Zimtstange	1 Sternanis	Salz, Pfeffer
Garnitur:	2 getrock. Orangen-Scheiben	1 Zweig Thymian

Für die Entenbrust: Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen Hautseite rautenförmig einschneiden, kräftig salzen. Entenbrüste in kalter Pfanne auf die Haut legen, bei mittlerer Hitze 6-8 Minuten goldbraun und knusprig auslassen. Wenden, Fleischseite 2-3 Minuten anbraten. Anschließend im Ofen 8-10 Minuten auf eine Kerntemperatur von 58 Grad garziehen. Vor dem Aufschneiden 5 Minuten ruhen lassen.

Für das Pastinaken-Püree: Pastinaken und Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Beides mit Milch und Sahne in einem Topf zum Kochen bringen und weich garen. Flüssigkeit anschließend auffangen. Butter in einer kleinen Pfanne goldbraun zu einer Nussbutter aufschäumen. Maronen in der Nussbutter schwenken. Nun Maronen und Nussbutter zu den Kartoffeln und Pastinaken geben und fein pürieren. Dabei langsam das Milch-Sahne-Gemisch hinzugeben bis die gewünschte Cremigkeit erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Glühweinsauce: Knoblauch und Schalotte abziehen. Knoblauchzehe andrücken und Schalotte fein würfeln. Butter in kleinen Würfeln kurz einfrieren. Schalotte in wenig Öl glasig anschwitzen. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Honig zugeben und karamellisieren lassen. Mit 200 ml Glühwein ablöschen, kräftig einkochen. Fond, restlichen Glühwein, Knoblauch und Kräuter zugeben. Ggf. Glühwein/Fond nachgießen. Durch ein Sieb passieren. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten mit kalter Butter montieren.

Für das Chutney: Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Honig karamellisieren. Cranberrys, Orangensaft, Zimtstange und Sternanis zugeben, 8-10 Minuten köcheln lassen, bis die Beeren aufplatzen und die Masse dicklich wird. Orangenschale und Essig einröhren, mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Zimtstange und Sternanis vor dem Servieren entfernen.

Für die Garnitur: Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Orange und Thymian garnieren und servieren.

Teresa Kippelt am 03. Dezember 2025