

Enten-Brust mit Stachelbeer-Confit

Für 2 Personen

4 mittelgroße violette Kartoffeln	2 Entenbrüste, ausgelöst	Salz, Pfeffer
3 EL Butterschmalz	1 Schalotte	20 g Butter
150 g Stachelbeeren	50 g Zucker	80 ml Weißwein
100 ml Geflügelfond	1 kleiner Brokkoli	

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Die violetten Kartoffeln mit der Schale kochen, pellen. Die Haut der Entenbrüste vorsichtig einritzen und die Sehnen entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrüste auf der Hautseite kross anbraten. Dann umdrehen und langsam weiter garen. Bei 80 Grad im Ofen warm stellen. Für das Stachelbeer-Confit die Schalotte schälen, fein hacken und in einem Topf Butter anschwitzen. Die Stachelbeeren und den Zucker zugeben. Mit Weißwein ablöschen und ca. 50 ml Geflügelfond zugeben. Einige Minuten kochen lassen. Wenn die Stachelbeeren eingekocht sind, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen. Kartoffeln in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz anbraten, salzen und pfeffern. Die Brokkolistiele mit dem Messer so schälen, dass alle Fasern der Außenhaut weggeschnitten sind. (Die Röschen für ein anderes Gericht verwenden.) Brokkolistiele in längliche Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Stiele anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und restliche Brühe angießen. Brokkolistiele bissfest garen. Mehrere Kartoffel- und Brokkolischeiben übereinander stapeln und so auf den Tellern anrichten. Die Entenbrüste aufschneiden und anlegen. Mit dem Stachelbeer-Confit garnieren.

Vincent Klink Donnerstag, 15. Juli 2010