

Enten-Brust mit Ziegenkäse und Karamellnuss-Topping

Für 4 Personen

Für das Topping:

80 g Haselnüsse ohne Haut	80 g Mandeln ohne Haut	200 g Zucker
50 ml Wasser	1 Msp. Vanillemark	150 g Ziegenfrischkäse
3 Stiele Petersilie	1 Zweig Liebstöckel	

Für das Rote Bete-Kraut:

1 rote Zwiebel	600 g Rote Bete	etwas Pflanzenöl
100 ml Rotwein	$\frac{1}{2}$ Zimtstange	2 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt	100 ml Rote Bete-Saft	50 g Preiselbeeren (Glas)
100 ml Himbeeressig	Salz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste (à ca. 350 g)	Salz, Pfeffer
-----------------------------	---------------

außerdem:

Rote Bete-Blätter

Für die Nüsse den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Nüsse und Mandeln auf einem Backblech verteilen und im heißen Backofen vorwärmen.

Den Zucker in einer Pfanne sacht schmelzen und leicht karamellisieren, mit Wasser ablöschen und den Karamell unter Rühren lösen. Vanillemark einrühren und köcheln lassen.

Sobald das Wasser verkocht ist, Nüsse und Mandeln gründlich unter den Karamell rühren.

Den Nussmix auf einem Stück Backpapier verteilen und auskühlen lassen.

Für das Bete-Kraut die Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Die Bete-Knollen schälen und grob raspeln.

Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelstreifen darin andünsten. Rote Bete-Raspel unter die Zwiebel mischen. Mit Rotwein ablöschen.

Zimtstange, Gewürznelken und Lorbeerblatt in einen Papier-Teefilter geben und unter die Rote Bete mischen. Mit Rote Bete-Saft, Preiselbeeren und Himbeeressig auffüllen. Zugedeckt weich dünsten.

Inzwischen die Entenbrüste kalt waschen, gründlich trocken tupfen und die Haut mit einem scharfen Messer rautenförmig fein einritzen. Dabei das Fleisch nicht mit einschneiden. Die Brüste mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Brüste mit der Hautseite in eine beschichtete Pfanne einlegen. Sacht erhitzen und braten bis die Haut kross ist und reichlich Fett austritt.

Die Brüste auf die Fleischseite wenden und für weitere ca. 3–5 Minuten fertigbraten.

Sobald das Rote Bete-Kraut weich geschmort ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Speisestärke und 1 EL Wasser verrühren unter das Kraut mischen, nochmals kurz köcheln und abbinden lassen.

Ziegenkäse zerbröckeln. Petersilie und Liebstöckel abrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Kräuter in Streifen schneiden.

Die Nüsse grob hacken und mit dem Ziegenkäse und den Kräutern vermengen.

Fleisch vor dem Aufschneiden zugedeckt kurz ruhen lassen. Entenbrüste aufschneiden, das Topping darauf verteilen. Das Rote-Bete-Kraut dazu reichen. Nach Belieben mit Rote Bete- oder Blutampferblätter garniert anrichten.

Philipp Stein am 22. Oktober 2019