

Enten-Brust mit Mohn-Pfeffer-Butter

2 Barbarie-Entenbrüste	3-4 EL Mohn	1 Orange
3-4 Petersilienwurzeln	2 Zweige Blattpetersilie	100 ml Weißwein
200 g Creme-fraiche	1 Zitrone	50 g Butterschmalz
50 g Butter	1 EL Zucker	1 Prise Melange Noir
Salz		

Die Haut der Entenbrüste vorsichtig mit einem scharfen Messer (am besten Skalpell) raufenförmig einritzen, mit Salz würzen, und mit der Hautseite nach unten in eine noch kalte, beschichtete Pfanne legen und auf den Herd stellen.

Den Herd auf voller Leistung einschalten und das Fett aus der Entenhaut herausbraten. Wenn die Entenhaut knusprig braun gebraten ist, die Entenbrüste wenden und ebenfalls von der Fleischseite kurz anbraten.

Anschließend aus der Pfanne nehmen und mit der Hautseite nach oben auf der mittleren Schiene des auf 100°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofens ca. 30 Minuten rosa, auf eine Kerntemperatur von etwa 60°C, garen. (Die Pfanne samt ausgebratenem Entenfett beiseitestellen.) In der Zwischenzeit die Petersilienwurzeln schälen und je nach Größe vierteln, sechsteln oder in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Butterschmalz in einer großen, beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze ringsum anbraten, mit Salz würzen, mit etwas braunem Zucker leicht karamellisieren lassen, mit dem Weißwein ablöschen, etwas einkochen lassen und vom Herd nehmen.

Die Petersilienblättchen von den Zweigen zupfen, fein schneiden und unter die Petersilienwurzeln schwenken. Die Butter zum ausgebratenen Entenfett in die Pfanne geben und auf dem Herd bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen.

Den Mohn in die schäumende Butter streuen, etwas grob geschroteten schwarzen Pfeffer zugeben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Schwenken langsam ausbraten. Wenn der Mohn knusprig ist, die Pfanne vom Herd nehmen und die Mohnbutter mit etwas Orangenabrieb abschmecken.

Wenn die Entenbrüste gegart sind, aus dem Backofen nehmen, kurz auf dem Schneidebrett ruhen lassen, erneut mit der Hautseite nach unten in eine beschichtete Pfanne ohne Fett legen und nochmals bei mittlerer Hitze knusprig ausbraten. Anschließend wenden, aus der Pfanne nehmen, nochmals kurz ruhen lassen und der Länge nach halbieren.

Die Creme Fraiche in einer Schüssel mit Saft und Abrieb einer Zitrone und Salz abschmecken. Zitronen-Creme Fraiche auf den Tellern verteilen, die Petersilienwurzeln darauf anrichten, die längs aufgeschnittenen Entenbrüste mit den Schnittflächen nach oben daraufsetzen, mit einer Prise Meersalz bestreuen und mit der Mohnbutter umträufeln.

Alexander Herrmann am 21. Januar 2025