

Vakuum-gearte Entenbrust, Spitzkohl, Kartoffel-Gratin

Für 4 Personen

4 weibliche Entenbrüste	2 Zwg. Thymian	2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer	Olivenöl	2 kleine Spitzkohl
1 Bund Majoran	20 g Butter	500 g Kartoffeln
250 ml Sahne	4 Schalotten	100 g Parmesan

Die Haut der Entenbrüste in kleine Rauten einschneiden, würzen und mit Olivenöl, Thymian und Knoblauch vakuumieren. Mit Sous-Vide-Funktion 25 Minuten rosa garen und anschließend die Haut kross braten.

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Hälfte der Schalottenwürfelchen mit 10 g Butter glasig schwitzen und mit Sahne auffüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und langsam aufkochen.

Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Parmesan fein reiben und eine feuerfeste Form mit der restlichen Butter ausreiben. Die rohen Kartoffelscheiben hineinlegen und mit der gekochten Sahne übergießen, geriebenen Parmesan darüber verteilen und bei 160°C Grad 35 Minuten im Ofen goldgelb backen.

Den Spitzkohl ohne Strunk in feine Streifen schneiden und mit Salz durchkneten. Majoran abzupfen.

In der Pfanne nun die Spitzkohlstreifen und die restlichen Schalottenwürfelchen anschwelen und mit wenig Wasser ablöschen. Zum Schluß die gehackten Majoranblättchen dazugeben.

Gratin und Spitzkohl anrichten, die Entenbrüste in feine Tranchen schneiden und anrichten.

Mario Kotaska am 16. August 2026