

Entenbrust mit Rotweinschalotten und Selleriepüree



Zutaten für 2-3 Personen:

1 Entenbrust
1 unbehandelte Orange
6 Zweige Thymian
1/2 TL Koriandersamen

1 EL Butter

Selleriepüree:

150 g Sellerie
100 ml Gemüsebrühe
450 g Kartoffel, mehlig kochend

100 ml Sahne

Salz, Pfeffer, Muskat, Chilipulver

Rotweinschalotten:

10 Schalotten

1 Zehe Knoblauch

2 Scheiben Ingwer

150 ml Rotwein

150 ml Brühe

2 EL Butter

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Die Kartoffeln in der Schale weich kochen, den Sellerie würfeln und separat in Brühe dünsten. Sellerie, Sahne und Gewürze mixen, Kartoffeln durch die Presse jagen und mit der Selleriemasse verrühren. Eventuell nochmals mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

2. Die Entenbrust kurz waschen und sorgfältig trocknen. Mit Salz würzen und zuerst auf der Hautseite mit wenig Fett kross anbraten, dann auf den anderen Seiten kurz braten.

3. Bei 120° Grad auf einem Rost in ca. 25 Minuten im Ofen rosa garen. Ein Backblech als Fettpfanne unterschieben.

4. Die Entenbrust nach dem Garen im Ofen in einer Pfanne auf der Haut mit 4 Zweigen Thymian, Orangenschale, Koriandersamen und einem Esslöffel Butter 3-5 Minuten bei milder Hitze braten. Die Entenbrust dann mit der Kräuterbutter beschöpfen. 2-3 Minuten in Alufolie ruhen lassen.

5. In der Zwischenzeit die Schalotten schälen, in Spalten schneiden, in Butter anschwitzen, mit 2 Zweigen Thymian, Knoblauch, Ingwerscheiben, Rotwein und Brühe einkochen lassen und zum Schluss mit einem Esslöffel kalter Butter abrunden.

Hinweise:

Die Entenbrust eventuell in der Pfanne auf beiden Seiten nachbraten, damit sie nicht zu kalt ist.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 75 min, Hauptspeisen, Fleisch, Ente, französisch

Rezeptanregung: Alexander Hermann in Koch Doch, BR 3 TV, 05.10.2008
Anpassung und Foto: Walter Stand 15.01.2023