

GEBRATENE BARBARIE ENTENBRUST

auf Kartoffel-Sellerie-Püree

ZUTATEN (4 Personen)

2 Barbarie Entenbrust-filets
1 g Salz
600 g Knollensellerie
300 g festkochende Kartoffeln
1 g Kümmel ganz
60 ml Milch
1 EL Butter
5 EL braune Butter
etwas mildes Chilipulver
etwas frisch geriebene Muskatnuss
etwas orientalisches Kaffeesalz
(z. B. von Schuhbeck)



Waldemar oder Herr Weizel
Geschäftsführer & Serviceleiter

ZUBEREITUNG

Backofen auf 100°C vorheizen, auf die mittlere Schiene ein Ofengitter schieben und darunter ein Abtropfblech stellen.

Die Entenbrüste auf der Hautseite rautenförmig einritzen. Mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne ohne Fett bei milder Temperatur etwa 5 Minuten bräunen, kurz wenden, und für 50-60 Minuten auf das Gitter in den vorgeheizten Ofen legen.

Für das Kartoffel-Sellerie-Püree den Sellerie schälen, in 1 cm große Würfel schneiden, in Salzwasser 15-20 Minuten weich kochen, auf einem Sieb gut abtropfen lassen und pürieren.

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser mit Kümmel weich kochen, möglichst heiß schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Beide Püreesorten vermischen, die Milch erhitzen, mit einem Gummischaber in das Püree rühren, Butter und 1 EL braune Butter hinzufügen und mit Salz, Chilipulver und Muskatnuss würzen.

Zum Anrichten die übrige braune Butter in einer Pfanne bei milder Temperatur erwärmen und mit orientalischem Kaffeesalz würzen. Die Barbarieentenbrust in Scheiben schneiden, mit der Gewürzbutter beträufeln und auf dem Püree anrichten.



©Adobe Stock/#696504288