

Gefüllte Entenbrust an Kartoffelknollen- selleriepüree



ZUBEREITUNG

Für die Entenbrustfüllung

Weichen Sie die Trockenfrüchte für mindestens 30 Min in heissem Wasser ein. Inzwischen hacken Sie Nüsse grob und rösten Sie in einer Pfanne ohne Fett leicht an. Lassen Sie die eingeweichten Trockenfrüchte gut abtropfen, trocken und schneiden Sie alle in kleine Würfel. Vermengen Sie die Trockenfrüchte und Nüsse in einer Schüssel zu einer klebrigen Paste..

Für die Entenbrust

Zunächst entfernen Sie noch vorhandene Federn von der Entenbrust mit einer Pinzette oder einem Bunsenbrenner. Im Anschluss entfernen Sie überschüssiges Fett mit einem scharfen Messer.

Schneiden Sie die Hautseite beider Entenbrüste erst schräg, dann senkrecht, ein, um ein klassisches Gittermuster zu erhalten.

ZUTATEN

für 4 Personen

Für die Ente

2 Entenbrüste

200 g Trockenfrüchte, z.
B. Aprikosen,
Pflaumen, Feigen

50 g Walnüsse

1 dl Weisswein

1 dl Orangensaft

2 Knoblauchzehen,
leicht zerdrückt

1 Zweig Rosmarin

2 TL Butter

Arbeitszeit:

90 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk

Schneiden Sie nun mit Hilfe eines langen, spitzen Messers vorsichtig die Mitte der Entenbrust der Länge nach durch. Formen Sie ein kleines Loch, das von einem Ende zum anderen verläuft. Achten Sie darauf, dass Sie die Ränder der Entenbrust nicht durchschneiden!

Geben Sie die Füllung aus Nüssen und Trockenfrüchten in einen Spritzbeutel und befüllen Sie vorsichtig das Loch in der Entenbrust.

Beide Seiten der Entenbrusten werden nun gesalzen und gepfeffert und in einer Pfanne ohne Fett mit der Hautseite zuerst angebraten. Die Pfanne kann ohne Fett verwendet werden, da die Haut der Brüste ihr eigenes Fett abgibt. Bitte verwenden Sie eine kalte Pfanne, die vorher nicht erhitzt wird, da im Rahmen des Erhitzens das Entenfett zu schmelzen beginnt.

Braten Sie die Hautseiten so lange an, bis die Haut goldgelb und knusprig ist. Danach drehen Sie die Entenbrüste um und braten diese für einige Minuten von der anderen Seite. Die ungefähre Garzeit beträgt 10 Min auf der Hautseite und 3 Min auf der Fleischseite.

Braten Sie die Entenbrüste nicht zu lange, damit Sie innen noch leicht rosa und zart sind.

Die Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und auf saugfähigem Küchenpapier für einen Moment ruhen lassen. Werfen Sie das Entenfett nicht weg. Währenddessen geben Sie in dieselbe Pfanne die leicht zerdrückten Knoblauchzehen und den Rosmarin und braten beides an.

Mit Weisswein und Orangensaft ablöschen und leicht einköcheln lassen. Zuletzt fügen Sie 2 TL Butter hinzu, um der Sauce Glanz und Cremigkeit zu verleihen.

Kurz vor dem Servieren die Entenbrüste in die vorbereitete Sauce legen und überträufeln. Entnehmen Sie dann die Entenbrüste und schneiden Sie nach Belieben, z.B. in schräger Form, auf, servieren Sie mit dem Kartoffelknollenselleriepüree und Orangensauce.

Tipp

Dieses Gericht eignet sich hervorragend als Beilage zu geschmortem Lauch.

Hinweis:

Die Entenhaut braucht Zeit, um das gesamte in ihr enthaltende Fett zu schmelzen, deshalb muss der Vorgang in einer kalten Pfanne beginnen. Somit gart die Ente in Ihrem eigenen Fett, was dem Gericht zusätzlichen intensiveren Geschmack gibt. Geben Sie die Entenbrüste in eine heisse Pfanne, wird das Fett versiegelt und läuft nicht aus.

Arbeitszeit:

90 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk

Für das Kartoffelknollenselleriepüree

Waschen Sie die Kartoffeln gut und kochen Sie diese mit der Schale in Salzwasser. Sobald das Wasser kocht, benötigen die Kartoffeln noch weitere 30-40 Min bis sie gar sind, wobei die Kochzeit von der Größe der Kartoffeln abhängt.

Währenddessen schälen Sie den Knollensellerie und schneiden Sie ihn in Würfel. Kochen Sie ihn ebenfalls in Salzwasser und pürieren Sie ihn anschliessen im Hochleistungsmixer oder mit einem Pürierstab fein. Geben Sie das Selleriepüree in eine Schale und stellen Sie diese beiseite.

Giessen Sie die Kartoffeln ab und lassen Sie sie für wenige Minuten abkühlen. Die Kartoffeln sollten dann noch warm geschält werden. Zerdrücken Sie die Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer oder -presse und geben Sie sie in eine hitzebeständige Schüssel. Falls erforderlich, können Sie diese dann im Wasserbad warm halten.

In der Zwischenzeit geben Sie die Sahne, mit der Hälfte der Butter, Salz und Pfeffer sowie Muskatnuss in einen kleinen Topf und lassen alles aufkochen. Sobald die Sahne heiß ist, geben Sie sie zusammen mit dem Selleriepüree zu dem Kartoffelpüree. Die restliche Hälfte der Butter hinzufügen und mit einem Gummispatel vorsichtig umrühren.

Wenn nötig, die Konsistenz mit etwas Sahne anpassen, abschmecken, das Püree in einen Spritzbeutel füllen und servieren.

Für das Kartoffelknollenselleriepüree

400 g mehligkochende Kartoffeln

300 g Knollensellerie

100 g Vollrahm

60 g Butter

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Muskatnuss nach Geschmack

Arbeitszeit:

90 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk
