



ENTENBRUST

mit Rosenkohl, Birne und Speck

Zutaten für 4 Personen

Für die Entenbrust:
800g Entenbrust (ca. 2-3 Stk.)
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für das Püree:
400 g Rosenkohl (oder
Sellerie, Pantinake,...)
200 ml Sahne
200 ml Milch
2 EL Crème fraîche
Salz, Pfeffer

Für das Rosenkohl-Gemüse: 1
EL Butter
200 g Rosenkohl
1 Birne
12 Scheiben Frühstücksspeck
Petersilie, frisch
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Für die Entenbrust den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Haut der Entenbrust rautenförmig einschneiden. Die Brust mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne geben. Nun die Pfanne auf 2/3 Hitze heizen und so lange braten, bis die Haut kross ist. Dann von der anderen Seite noch 1 Min braten. Anschließend für ca 20-25 Min. (je nach Größe der Entenbrust) in den Ofen geben und fertig garen. Bevor die Entenbrust angeschnitten wird, sollte für ca. 2 Min. auf einem Brett ruhen, damit kein Fleischsaft ausrinnt.

Für das Rosenkohlpüree (alternativ auch Sellerie-, Pastinaken, Petersilienwurzel-Püree nach gleichem Vorgehen möglich) die Röschen halbieren und in einen Topf geben. Mit Sahne und Milch so weit auffüllen, bis die Röschen fast bedeckt sind. Bei mittlerer Hitze solange weich garen, bis man das Gemüse mit der Gabel zerdrücken kann. Sollte noch zu viel Flüssigkeit im Topf sein, diese abgießen und beiseite stellen. Das Gemüse mit 2 EL Crème fraîche mischen und mit einem Pürierstab fein mixen. Gegebenenfalls etwas der Sahne-Milch-Mischung hinzugeben. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Rosenkohl-Gemüse die Röschen halbieren und in einer Pfanne bei 1/3 Hitze mit der Butter goldbraun braten. In der Zwischenzeit die Birne in feine Würfel und den Speck in Streifen schneiden. Die Birne und den Speck zum Rosenkohl zugeben und anbraten. Zum Schluss mit Pfeffer und frisch gehackter Petersilie abschmecken