

Entenbrustfilet

4 Entenbrüste, a`ca. 250 g
60 ml Marsala
4 EL Cranberries, getrocknet
1 EL schwarzes Johannisbeergelee
20 g Butter
30 ml Orangenlikör
n. B. Salz, Pfeffer



Herd auf 130 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. (Mit dem Thermometer kontrollieren!)

Entenbrüste auf der Hautseite mehrere Male diagonal einritzen, aber nicht bis zum Fleisch.

Entenbrüste mit der Fettseite nach unten ohne Fett in eine kalte Pfanne geben.

Pfanne erst auf volle Hitze schalten, dann auf mittlere.

Ca. 7 Minuten) anbraten, bis die Fettschicht knusprig ist, ausgetretenes Schmalz abfüllen.

Etwas Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, Entenbrust auf der Fleischseite in die Pfanne legen, Cranberries direkt in den Butterschaum dazugeben.

2 Minuten braten lassen, darauf achten, dass die Brust nun an allen Stellen angebraten ist.

Entenbrust aus der Pfanne nehmen und mit der Fettseite nach oben in ein Auflaufform legen.

Pfanne mit Marsala ablöschen und die Sauce mit in die Auflaufform geben.

Den Bräter in den vorgeheizten Herd stellen.

Die Entenbrust nach ca. 40 Minuten aus dem Herd nehmen, einige Minuten ruhen lassen.

Oder 15 – 20 Minuten bei 180° C.

Mit dem Bratenthermometer: Entenbrust ist bei 65°-70° durchgegart, aber noch zart und saftig.

Johannisbeersauce: Bratenfond aus der Auflaufform aufkochen, Orangenlikör und Johannisbeergelee zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, evtl. mit etwas Speisestärke binden.

Entenbrust in Scheiben schneiden, den Saft auffangen und in die Sauce geben.

Belugalinsen mit Dattelpaste

4 EL Dattelpaste
1 Tasse Belugalinsen
1 EL Olivenöl
2 TL Crema di Balsamico
2 TL Dattelpaste



Linzen in drei Tassen kochendem Wasser in ca. 25 Minuten weich kochen und abgießen.

Öl, Balsamico und Dattelpaste untermischen, restliche Dattelpaste nach Bedarf extra dazu.

Dattelpaste selber machen (vorher vorbereiten)

100 g Datteln entsteinen, mit heißem Wasser knapp bedecken für mindestens 1-2 Stunde einweichen lassen. Datteln in den Mixer geben und pürieren, Einweichwasser zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. (Ca. 100 g Datteln und 150 g lauwarmes Wasser)

Kartoffeltürmchen (12 Türmchen)

1 - 1,25 kg Kartoffeln
50 g Butter, geschmolzen
2 Knoblauchzehen
Thymian, Salz, Pfeffer



Ofen auf 190 °C (Umluft) vorheizen.

Muffinform mit etwas Butter fetten.

Kartoffeln schälen, in 1,5 mm dicke Scheiben hobeln (Scheibe c grobe Seite).

Butter in einem Topf schmelzen, gepressten Knoblauch, etwas Thymian, Salz, Pfeffer unterrühren.

Kartoffeln dazugeben und ordentlich durchschwenken.

Kartoffeln in die Mulden der Muffinform stapeln, bis alle Türmchen etwa gleich hoch sind.

Etwa 50-60 Minuten lang backen, bis die Ränder schön gebräunt sind.

Wenn die Kartoffeln zu schnell bräunen, mit einem Bogen Backpapier oder Alufolie abdecken.

Kartoffeln einmal mit einem Spieß oder der Gabel anstechen, um zu testen, ob sie gar sind.

Zum Schluss die Kartoffeltürmchen vorsichtig aus den Mulden heben.

Rosenkohl

Rosenkohl putzen und halbieren und direkt ins Entenfett in die Pfanne oder mit in die Auflaufform geben.



Entenbrust mit Äpfeln und Zwiebeln

2	säuerliche Äpfel
2	Entenbrustfilets
2 TL	Honig
2 Zweige	Thymian
4	rote Zwiebeln
100 ml	Rotwein
200 ml	Geflügelfond
4 EL	Calvados
2	Nelken
1 EL	Apfelgelee



Äpfel in Spalten schneiden.

Entenbrustfilets braten s.o.

Filets auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Honig bepinseln, Apfelspalten rundherum verteilen, mit restlichem Honig beträufeln und Thymianzweige darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 120 °C in ca. 40 Minuten rosa garen lassen.

Inzwischen Zwiebeln in Spalten schneiden.

Fett aus der Pfanne abgießen, Zwiebeln im Bratensatz kurz anbraten.

Mit Wein, Fond und Calvados ablöschen, Nelken zugeben und Flüssigkeit auf etwa 1/3 einkochen lassen.

Gelee unterrühren, Nelken entfernen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Entenbrüste aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen. In Scheiben schneiden. Mit Apfelspalten und Zwiebelsauce servieren.

Als Beilagen passen:

Rosenkohl-Apfel-Rahm, Brokkoli mit Mandeln, gemischter Blattsalat

Polenta-Sterne, Herzoginkartoffeln, Serviettenknödel