



Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

gratinierte Entenbrust mit Bratapfel Kruste, Maronen Rahm Soße und frischem Rotkohl Salat

Für Ente und Soße:

1 süß säuerlicher Apfel

75 g Butter

75 g Honig

50 g Sultaninen

50 g Mandelblättchen

1 Prise(n) Zimt

Salz, Pfeffer

4 kleine weibliche Entenbrüste mit Haut á ca. 220 g

1 geschälte Schalotte, in dünne Scheiben geschnitten

150 g gegarte Maronen, vakuumverpacktes fertig Produkt, geschnitten

3 Esslöffel weißen Portwein

400 ml Lafer Gänse- & Entenfond

100 ml Sahne

Für den Salat:

300 g Rotkohl

3 Esslöffel Apfelessig

1 Teelöffel Senf

4 Esslöffel Maitre Marcel Walnuss-Öl

1 Esslöffel Preiselbeeren aus dem Glas

Salz, Pfeffer

gratinierte Entenbrust mit Bratapfel Kruste, Maronen Rahm Soße und frischem Rotkohl Salat

1.

Apfel waschen, entkernen und klein würfeln. Butter mit Honig in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen. Apfelwürfelchen, Sultaninen, Mandelblättchen, sowie eine Prise Zimt zugeben und das Ganze unter gelegentlichem umrühren bei mittlerer Hitze etwa 5 min. einkochen. Masse mit Salz, Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Ofen auf 150 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Haut der Entenbrüste einschneiden und auf dieser Seite in einer Pfanne ohne Fett 4-5 min. anbraten. Dabei mit Salz, Pfeffer würzen. Brüste umdrehen und auf der anderen Seite weitere 2 min. braten. Brüste auf ein Blech legen und für 12 min. in den Ofen schieben.

Schalotten und Maronen zum Bratansatz in die Pfanne geben und kurz darin anbraten. Dann das Ganze mit Portwein ablöschen, mit Entenfond und Sahne aufgießen und alles etwa 8 min. einkochen lassen. Anschließend alles in einen kleinen Topf umfüllen und mit einem Mixstab möglichst fein pürieren.

Für den Salat Essig mit Senf und Walnussöl in einer Schüssel verquirlen. Rotkohl in feine Streifen schneiden bzw. hobeln und mit Preiselbeeren zur Vinaigrette geben. Salat mit Salz, Pfeffer würzen, gründlich mischen und durchziehen lassen.

Entenbrüste aus dem Ofen nehmen, Backofengrill vorheizen. Bratapfel-Mix gleichmäßig etwa 1 cm dick auf die Fleischseite der Entenbrüste verteilen. Brüste unter den Grill schieben und in etwa 4-5 min. goldbraun gratinieren.

Brüste aus dem Ofen nehmen etwas ruhen lassen. Dann in Stücke schneiden und mit Soße und Salat auf Teller anrichten.