



Air-Fry Entenbrust mit Grünkohl, Maronen- Cranberry-Ragout, geröstetem Kürbispüree und Enten-Jus

Für die Entenbrust

4 Entenbrustfilets (je ca. 200-220 g)

3 Esslöffel McCormick Air-Fry Hähnchen Mix

1 Esslöffel Öl

Nach Belieben Salz & Pfeffer

Für den Grünkohl

400 g frischer Grünkohl

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Teelöffel McCormick Air-Fry Gemüse Mix

Nach Belieben Salz

Für das Maronen-Cranberry-Ragout

250 g Maronen (geschält & vorgegart)

150 g frische Cranberrys

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

1 Kleine(s) Schalotte

20 g Butter

1 Teelöffel Zucker

200 ml Jürgen Langbein Enten-Fond

1 Knoblauchzehe

Nach Belieben Salz & Pfeffer

Für das Kürbispüree

800 g Kürbis (z.B. Hokkaido)

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Teelöffel McCormick Der Feurige Allrounder-Mix

1 Teelöffel McCormick Der Zitronige Allrounder-Mix

40 g Butter

Salz & Pfeffer

Für den Enten-Jus

400 ml Jürgen Langbein Enten-Fond

250 ml Jürgen Langbein Braten Jus

1 Teelöffel Speisestärke (optional)

1 Esslöffel Butter (kalt, zum Montieren)

Pfeffer

Vorbereitung

1. 1. Entenbrüste abtupfen, Haut rautenförmig einschneiden. Mit Salz, Pfeffer und Air-Fry Gewürz Hähnchen bestreuen. 15–30 Minuten ruhen lassen.
2. Kürbis in grobe Stücke schneiden. Mit Olivenöl, Gewürz Feurig und Gewürz Zitrone vermengen.
3. Grünkohl waschen und zupfen. Mit Olivenöl und Air-Fry Gewürz Gemüse vermengen.
4. Schalotte und Knoblauch fein hacken. Frische Cranberrys waschen, Maronen halbieren.

Kürbis im Air-Fryer garen

1. 1. Air-Fryer auf 190–200 °C vorheizen.
2. Kürbisstücke 18–25 Minuten garen, bis sie weich und leicht gebräunt sind. Kurz abkühlen lassen, in den Mixer geben, Butter hinzufügen, fein pürieren. Mit Salz & Pfeffer abschmecken. Warm halten.

Entenbrust im Air-Fryer garen

1. 1. Air-Fryer auf 180–190 °C vorheizen.
2. Entenbrust mit Hautseite nach unten 10–12 Minuten garen, wenden und weitere 6– 8 Minuten garen, bis die Kerntemperatur bei 58–62 °C liegt. 5–8 Minuten ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden

Grünkohl im Aif-Fryer zubereiten

1. 1. Grünkohl bei 180 °C 4-6 Minuten garen, bis er zusammenfällt und leicht knusprig ist.
Zwischendurch wenden. Mit Salz abschmecken.

Maronen-Cranberry-Ragout

1. 1. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotte glasig dünsten, Knoblauch kurz mitrösten.
2. Maronen hinzufügen und kurz anbraten. Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren.
3. Frische Cranberrys zugeben, kurz mitbraten, dann mit Entenfond ablöschen.
4. Bei mittlerer Hitze 8–10 Minuten köcheln lassen, bis die Cranberrys geplatzt sind und die Sauce leicht eindickt.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls es zu sauer ist, etwas Zucker ergänzen.

Enten-Jus

1. 1. Entenfond und Braten-Jus erwärmen
2. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und einziehen lassen, bis gewünschte Konsistenz erreicht ist.
3. Vom Herd nehmen, kalte Butter einrühren & mit Pfeffer abschmecken.