

Knusprige Entenbrust mit Brombeer-Orangen-Glasur und Blumenkohlpuree

Stufe 2

Zubereitungszeit:



Zutaten:

4 Stck. Entenbrustfilet(s)
geröstet, zum Servieren
Baby-Karotte(n)
zum Servieren
Erbsen
zum Servieren
Macadamianüsse geröstet
und klein gehackt
zum Servieren
Pilze
zum Servieren
Rote Beete Creme
zum Servieren
Rote Beete kandiert und
gekocht
zum Abschmecken
Salz & Pfeffer

Zutaten für die Glasur:

50 g Brombeeren
2 EL Ingwer kandiert und gehackt
2 Orange, unbehandelt
80 ml Rotwein
0,5 TL Zimt
90 g Zucker, braun

Zutaten für das Püree:

500 g Blumenkohlröschen
60 g Butter
2 Stck. Knoblauchzehen
1 Prise Salz
zum Abschmecken
Salz & Pfeffer



Zassenhaus
Tranchierbrett PROF I
in anthrazit



Le Creuset Bräter
Signature rund in
kirschrot



Le Creuset
Grillpfanne Signature
quadratisch in
kirschrot



Le Creuset
Stielkasserolle 3-ply
PLUS



Burgvogel
Fleischmesser Master
Line



Küchenprofi Abgieß-
Sieb



Le Creuset Mühlen
Set klein in kirschrot



Le Creuset
Speiseteller in deep
teal

1

Für die Glasur: Die Orangenschale abreiben und den Saft auspressen. Alles in eine Stielkasserolle zusammen mit den Brombeeren, Rotwein, Zucker, Ingwer und Zimt geben. Bei mittlerer Hitze erwärmen und warten, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

2

Anschließend aufkochen. Die Hitze reduzieren, bis die Mischung nur noch leicht köchelt. Köcheln, bis die Beeren weich werden und die Sauce eindickt. Häufig umrühren.

3

Für das Blumenkohlpuree: In einem Bräter (24 cm) die Hälfte der Butter zerlassen, klein geschnittenen Knoblauch dazugeben und 1 Minute dünsten. Blumenkohlröschen hinzufügen, mit einer großzügigen Prise Salz würzen und ausreichend Wasser dazugeben, damit der Blumenkohl gerade bedeckt ist.

4

~~Köcheln, bis der Blumenkohl weich ist. Abgießen und dabei den Kochsud auffangen und zur Seite stellen. Den Blumenkohl mit einem Pürierstab mit der restlichen Butter pürieren, bis ein glattes, samtiges Püree entsteht. Wenn Sie ein wenig Kochsud dazugeben, wird das Püree noch lockerer. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten bis das Fleisch fertig ist.~~

5

Die Haut der Entenbrüste einritzen und salzen. Die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne legen. Auf mittelstarke Hitze erhöhen. Während sich die Pfanne erwärmt, wird die Haut knusprig. Sobald sie goldbraun und knusprig ist, die Entenbrüste wenden und von der anderen Seite ca. 3 bis 5 Minuten anbraten. Dabei die Brombeer-Orangen-Glasur darüberträufeln und karamellisieren lassen.

6

Von der Herdplatte nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. In der Zeit den Teller mit ein wenig Rote-Bete-Creme, gerösteten Babykarotten, Roter Bete, Erbsen, Erbsenschoten, zerstoßenen, gerösteten Macadamia-Nüssen garnieren. Zuletzt die Entenbrust darauf drapieren. Das Blumenkohlpüree separat als Beilage dazu reichen.