


Entenbrust mit Gemüse und Herzoginkartoffeln

Ein festliches Essen mit Ente, Herzoginkartoffeln und Wirsing-Möhren-Gemüse

etwa 4 Portionen

 aufwändig

 bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett

Zutaten:

2 Entenbrustfilets (je etwa 300 g)
2 EL Speiseöl
Pfeffer
2 EL Zucker
125 ml Portwein
2 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Herzoginkartoffeln:

500 g Kartoffeln
Salz
2 Eigelb (Größe M)
25 g Butter
frisch geriebene Muskatnuss
2 TL Milch

Wirsing-Möhren-Gemüse:

½ Kopf Wirsing (etwa 500 g)
300 g Möhren
2 EL Butter
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen. Für die Herzoginkartoffeln die Kartoffeln schälen, größere Kartoffeln ein- oder zweimal durchschneiden, in einen Topf geben, salzen und knapp mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Kartoffeln mit Deckel in 20-25 Min. gar kochen. Die garen Kartoffeln abgießen, abdämpfen, sofort durch eine Kartoffelpresse geben und erkalten lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

② Zubereiten:

Entenbrust auf der Hautseite kreuzweise einschneiden, die Fleischseite mit Öl bestreichen. Mit der Fleischseite zuerst in einer Pfanne auf beiden Seiten etwa 2 Min. scharf anbraten. Entenbrust mit Pfeffer würzen und mit der Hautseite nach oben in eine feuerfeste Form legen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit Portwein ablöschen und rühren, bis der Zucker gelöst ist. Fond zur Entenbrust in die Form geben, mit Alufolie zudecken und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Min.

Etwa nach der Hälfte der Backzeit die Form zu den Herzoginkartoffeln auf das Backblech stellen und 10-15 Min. zusammen fertigbaren.

③ Herzoginkartoffeln:

1 Eigelb und Butter unter die Kartoffelmasse rühren, mit Salz und Muskat würzen. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und kleine Tuffs auf das Backblech spritzen (dabei Platz für die Auflaufform lassen). Eigelb mit Milch verschlagen. Tuffs damit bestreichen und wie oben angegeben mit der Entenbrust backen. Entenbrust aus der Form nehmen, zugedeckt 5-10 Min. ruhen lassen. Verbliebenen Fond in einem Topf mit Gustin binden und warm stellen.

④ Wirsing-Möhren-Gemüse:

Wirsing putzen, vierteln und in Streifen schneiden. Möhren schälen und in dünne Stifte schneiden. Butter in einem Topf zerlassen, Gemüse darin bissfest dünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Crème fraîche unterrühren und alles etwa 10 Min. dünsten. Entenbrust in Scheiben schneiden, mit Soße, Gemüse und Kartoffeln auf vorgewärmten Tellern anrichten.