



Rosa Entenbrust auf Maronenpüree

Schritte: 14

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

8 Portionen

| | | | |
|----------|-----------------------------------|----------|-------------|
| 8 | Entenbrüste á 180g | | Rapsöl |
| 1 kg | Maronen | 200 g | Zwiebeln |
| 200 g | Karotten | 200 g | Sellerie |
| 1/2 L | Rotwein | 2 EL | Tomatenmark |
| 1,2 kg | Rosenkohl | 300 g | Speck |
| 1/2 L | Sahne | 2 EL | Butter |
| | Salz, Pfeffer, Zucker, Muskatnuss | 2 Zweige | Thymian |
| 2 Zweige | Rosmarin | | |

Zubereitung

Fleisch

1. Entenbrust salzen und scharf auf der Haut- und Unterseite anbraten.
2. Im Ofen mit Rosmarin & Thymian bei 165°C für 6 Min garen.
3. In gleicher Pfanne Zwiebeln, Sellerie und Karotten dunkel anbraten.
4. Tomatenmark kurz mitbraten und mit Rotwein ablöschen.
5. Mit 200 ml Wasser auffüllen und einreduzieren lassen.
6. Zum Schluss abseihen und mit Butter montieren.
7. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken.

Maronenpüree

1. Maronen in Sahne weich köcheln lassen.
2. Zu einem Püree Mixen und Butter unterziehen.
3. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Rosenkohl

1. Rosenkohl säubern und vom Strunk befreien.
2. Vierteln und in Salzwasser blanchieren.
3. Speck in einer Pfanne langsam auslassen, Rosenkohl dazugeben und zusammen rösten.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen, eine kleine Nocke Butter dazugeben und mit etwas von dem Kochwasser cremig ziehen.

Anrichten. Fertig.

Rosa Entenbrust auf Maronenpüree

Stand 09.08.2021