

Entenbrust Zwergorangen & Petersilienwurzel- Püree



4 Portionen
2 h Zubereitungszeit



Zutaten

Entenbrust:

2 Stk. Entenbrust à 180 g
Prise Salz
30 ml Butterschmalz
0,2 l fertige Entenbrühe
(im Einzelhandel erhältlich)

Petersilienwurzelpüree:

350 g Petersilienwurzel
80 g Butter
0,2 l Gemüsebrühe
Je eine Prise; Pfeffer, Salz
Muskatnuss
Zitronenzeste

Orangenchutney:

150 g Zwergorangen
65 g Rohrzucker
20 ml Zitronensaft
15 Balsamicoessig (weiß)
40 ml Calvados
eine Messerspitze Chiliflocken

Zubereitung

Entenbrust:

Entenbrust auf der Fettseite fein rautenförmig einschneiden und auf der Hautseite knusprig braten.

Sobald die Haut knusprig ist, die Entenbrust wenden und in der Pfanne im Rohr bei 150° C auf 54° C Kerntemperatur garen lassen. Nach etwa 8 - 10 Minuten aus dem Rohr herausnehmen. Vor dem Aufschneiden mindestens 5 Minuten rasten lassen und die Entenbrust in dünne Scheiben schneiden.

Petersilienwurzelpüree:

Petersilienwurzeln in Butter hell anschwitzen, mit Gemüsebrühe auffüllen, zugedeckt 20 Minuten weich dünsten. Sofort heiß mit Gewürzen pürieren und kalte Butterflocken stückweise dazu mixen.

Zwergoranchutney:

Zwergorangen in feine Scheiben schneiden und in Zuckerwasser kurz kochen und abseihen. Zucker leicht karamellisieren, Zwergorangen begeben, Gewürze, Zitronensaft, Balsamicoessig und Calvados hinzufügen und leicht kochen lassen.