

# *Rosa gebratene Entenbrust*

MIT KIRSCHSAUCE, ROSENKOHL UND SELLERIE-TRÜFFEL-GRATIN



## **Zutaten für 4 Personen:**

2 Entenbrüste à 400 g  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Pflanzenöl  
1 EL Butter  
2–3 Zweige Thymian

## **Sellerie-Trüffel-Gratin:**

400 g Knollensellerie  
800 g Kartoffeln, mehligkochend  
300 g Sahne  
Frisch geriebene Muskatnuss  
120 g geriebener Käse, z. B. Emmentaler

## **Für den Rosenkohl:**

500 g Rosenkohl  
2 EL Butter

## **Für die Sauce:**

1 Schalotte  
1 Glas Schattenmorellen  
(Abtropfgewicht 175 g)  
1 TL brauner Zucker  
1 EL Butter  
150 ml roter Portwein  
2 gehäufte TL Speisestärke  
1 Stück Orangenschale  
1 EL Kirschkonfitüre

## **Von Lacroix benötigen Sie:**

300 ml Bio Gemüse Fond  
1 Glas Trüffel-Carpaccio (30 g)  
400 ml Enten Fond

**Zubereitung:**

Den Backofen auf 100 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Entenbrüste, falls nötig, von Federkielen und Sehnen befreien. Die Fettschicht rautenförmig einschneiden und die Entenbrüste nur auf der Fleischseite mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in eine kalte Pfanne geben und die Entenbrüste mit der Fettseite nach unten in die Pfanne legen. Die Pfanne auf den Herd stellen und die Entenbrüste bei mittlerer Hitze in ca. 6–8 Min. kross braten, wenden und kurz weiterbraten, nur so lange, bis kein rohes Fleisch mehr zu sehen ist. Die Entenbrüste auf das Ofengitter (Mitte) legen, ein Backblech als Tropfschutz darunterschieben und das Fleisch in 40 Min. rosa garen. Inzwischen den Sellerie und die Kartoffeln gründlich waschen und schälen, jeweils der Länge nach halbieren und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit 300 ml Bio Gemüse Fond und Sahne in einen Topf geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und aufkochen lassen. Abdecken, bei geringer Hitze 15 Min. garen und immer wieder umrühren. Für die Sauce die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Kirschen in ein Sieb gießen, den Kirschsafft (200 ml) dabei auffangen. Den Zucker in einen kleinen Topf streuen und bei mittlerer Hitze in 1–2 Min. hell karamellisieren lassen. Schalotte und Butter dazugeben, 1 Min. dünsten, Kirschsafft und Portwein dazugießen, aufkochen und offen bei kleiner Hitze 10 Min. kochen lassen. Den Enten Fond dazugießen,

2 Min. köcheln lassen. Die Stärke mit einem Schuss kaltem Wasser anrühren, in die kochende Sauce rühren, die Orangenschale einlegen und 1 Min. köcheln lassen. Die Konfitüre einrühren, 2 Min. kochen. Die Kirschen einlegen, kurz ziehen lassen und mit Salz und grobem Pfeffer würzen. Den Rosenkohl waschen, putzen, die Enden abschneiden und die Rosenkohlblätter Blatt für Blatt ablösen. Die Blätter in kochendes Salzwasser geben und etwa 7 Min. garen, in ein Sieb abgießen, eiskalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Die Trüffelscheiben in kleine Stücke schneiden und unter das Selleriegemüse rühren. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken, in eine Auflaufform gießen, mit Käse bestreuen. Entenbrüste aus dem Ofen nehmen, Ofen auf Grillfunktion stellen, Form in den Ofen schieben und in 5–6 Min. goldbraun überbacken. 1 EL Butter aufschäumen lassen, Thymianzweige einlegen, Entenbrüste auf der Fettseite kross nachbraten. Für den Rosenkohl die Butter erhitzen, Rosenkohlblätter einlegen, 1 Min. anbraten, durchschwenken, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Entenbrüste aufschneiden, auf vorgewärmten Tellern mit Kirschsauce, Rosenkohl und Selleriegratin anrichten und servieren.