

Entenbrust mit Süßkartoffel-Püree, gebratenem Rosenkohl und Cranberry-Relish

 happy-mahlzeit.com/2021/12/12/entenbrust-mit-suesskartoffel-puree-gebratenem-rosenkohl-und-cranberry-relish

Zutaten für 2 Personen

Für das Süßkartoffel-Püree:

- 300 g Süßkartoffeln
- 100 g mehlig kochende Kartoffeln
- 3 cm Ingwer
- 1 Orange
- 60 ml Milch
- 60 g Butter
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Für die Entenbrüste:

- 2 Entenbrüste à 160 g
- 1 Bund Thymian
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Für das Relish:

- 1 Orange
- 120 g Cranberries
- 160 ml Johannisbeersaft
- 35 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 1 Gewürznelke
- 1 Prise gemahlener Piment

Für den Rosenkohl:

- 100 g Rosenkohl
- 1 Zitrone
- 1 EL Butter
- 1/2 TL Zucker
- 1/2 TL Salz
- Pfeffer

- Olivenöl

Zubereitung:

Für die Kartoffeln gesalzenes Wasser, für die Kohlsprossen gesalzenes und gezuckertes Wasser zum Kochen bringen.

Für das Süßkartoffel-Püree die Kartoffeln schälen, würfeln und ca. 20 Minuten sehr weich kochen. Abgießen und mit der Gabel fein zerdrücken. Süßkartoffeln schälen, würfeln und ca. 10 – 15 Minuten in Butter dünsten. Mit etwas Wasser aufgießen. Orange auspressen und die Schale abreiben. Saft und Abrieb zu den Süßkartoffeln geben. Ingwer schälen, reiben und ebenfalls hinzugeben. Süßkartoffeln mit geschlossenem Deckel weich kochen, anschließend pürieren. Nun das Süßkartoffel-Püree vorsichtig mit dem Schneebesen unter die zerdrückten Kartoffeln heben. Restliche Butter und so Milch einrühren, bis das Püree cremig ist. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Entenbrust eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Entenbrust auf der Hautseite in die Pfanne geben, sodass das Fett austritt. Thymian mit in die Pfanne geben. Wenn die Hautseite kross gebraten ist, die Ente wenden und noch einige Minuten von der anderen Seite garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Relish den Zucker bei schwacher Hitze karamellisieren lassen. Schale der Orange abreiben und Saft auspressen. Zusammen mit Cranberries, Johannisbeersaft, Piment, Zimt und Gewürznelke zu dem Zucker geben. Das Ganze aufkochen und 5 Minuten einkochen lassen. Zimtstange und Nelke entfernen.

Den Rosenkohl waschen und im gesalzenen und gezuckerten Wasser einige Minuten kochen. Anschließend abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Röschen halbieren und in einer heißen Pfanne mit Butter und Olivenöl schwenken. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronenabrieb würzen.

Die Entenbrust mit Süßkartoffel-Püree, gebratenem Rosenkohl und Cranberry-Relish auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Michaela Mandlbauer

Zubereitet von: Michèle van Beirs

Quelle: Die Küchenschlacht vom 20. Dezember 2016

Episode: Wichtel-Gerichte