Frisch gekocht
Mittwoch, 22. März 2017

Rezept von Konstantin Filippou

Entenbrust in Cassis mit Selleriepüree

35 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

1 Knollensellerie, 1 Apfel, Saft von 1 Zitrone, 150 g Butter, 5 Schalotten, 4 Knoblauchzehen, 300 ml Rotwein, 100 ml Crème de Cassis, 1 EL schwarze Johannisbeeren, etwas Maisstärke zum Binden, 3 Mastentenbrüste, 100 g Eichblattsalat, 2 Zweige Rosmarin, Olivenöl, Salz und Pfeffer.

Zubereitung

Die Sellerieknolle schälen und drei Viertel davon in grobe Würfel schneiden. Den Apfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden, vierteln und das Kerngehäuse wegschneiden. Die Schalotten schälen und klein schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und andrücken. Schalotten, Knoblauch und Apfel in etwas Olivenöl und Salz langsam anbraten. Selleriewürfel zugeben und ebenfalls kurz anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Butter zugeben und weich schmoren. Dann die Johannisbeeren zugeben, mit Crème de Cassis und Rotwein ablöschen, etwas Zitronensaft zugießen und mit Stärke binden.

Den Rest des Sellerie in feine Stifte schneiden, mit Salz, Zitronensaft und Olivenöl marinieren. Rosmarin klein schneiden und unterrühren.

Die Entenbrüste auf der Hautseite kreuzweise bis zum Fleisch einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Haut nach unten in wenig Öl anbraten. Dann überschüssiges Fett abgießen und die Entenbrüste bei 180 °C im Rohr 15 bis 20 Minuten braten, anschließend in Scheiben schneiden.

Die Salatblätter auf Teller verteilen, das Gemüse und die Ente darauf anrichten, mit Johannisbeeren und Selleriesalat dekorieren.