

Frisch gekocht



Rezept von Alexander Fankhauser

Entenbrust mit Speckzwetschken und Kartoffel-Maroni-Knödel



40 Minuten /aufwendig

Zutaten für 4 Personen

4 Entenbrüste, Salz, Pfeffer, 12 Dörrzwetschken, etwas kalte Butter, 12 Scheiben geräucherter Bauchspeck, 12 Mandelkerne, 250 g Kartoffeln (gekocht und gepresst), 2 Eidotter, 1 EL Stärkemehl, 2 EL Mehl, 80 g Maronipüree, 250 ml Rindsuppe, 125 ml Rotwein, Öl und Butter zum Braten.

Zubereitung

Die Entenbrüste auf der Hautseite regelmäßig kreuzförmig einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl und Butter auf der Hautseite anbraten. Wenden und im Rohr bei 180 °C in ca. 15 Minuten zu einem rosa Fleischkern braten. Die Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und warm rasten lassen.

Den Bratenrückstand mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Rindsuppe aufgießen und wieder einkochen. Die Sauce mit kalten Butterflocken montieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Dörrzwetschken jeweils mit einem Mandelkern füllen und mit einer Scheibe geräuchertem Bauchspeck umwickeln.

Die gepressten Kartoffeln mit den beiden Eidottern, Mehl und Stärkemehl verkneten, mit Salz abschmecken.

Aus dem Maronipüree gleichmäßige kleine Knödel formen und diese mit dem Kartoffelteig ummanteln. In zart kochendem Salzwasser so lange ziehen lassen, bis die Knödel auf der Oberfläche schwimmen.

Die vorbereiteten Dörrzwetschken in einer Pfanne rundum anbraten, mit der Entenbrust, Knödeln und der Sauce anrichten.