

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Ente mit Süßkartoffel-Rosmarin-Püree und Waldorfsalat

**Koch: Tobias Wagner**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Waldorfsalat

- ½ Knollensellerie
- 2 Zwiebeln
- 2 rotschalige Äpfel
- Saft einer ½ Zitrone
- 60 g Mayonnaise
- 60 g Joghurt (3,5 % Fett)
- Pfeffer
- Salz
- geriebene Muskatnuss
- 3 EL weißer Balsamessig
- 50 g gehackte Walnüsse

Für das Püree

- 3-4 Süßkartoffeln
- 50 g kalte Butter
- 200 ml Milch
- 1 Rosmarinzweig
- 2 Knoblauchzehen
- Salz

Quelle: ORF extra

- geriebene Muskatnuss

#### Für die Ente

- 2 Entenbrüste
- 60 g Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Rosmarinzweige
- Öl zum Anbraten

#### Zubereitung

1. Für das Süßkartoffel-Rosmarin-Püree zuerst die Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in einem Topf in Salzwasser 20 Minuten weichkochen. Währenddessen die Milch mit der feingehackten Knoblauchzehe und dem Rosmarinzweig heiß werden lassen.

2. Für den Waldorfsalat zuerst den Knollensellerie waschen, schälen und in feine Streifen schneiden. Diese anschließend in einem Topf in Salzwasser blanchieren, abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

3. Dann die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Äpfel waschen und in feine Stifte hobeln. Die Zitrone auspressen und Saft mit den Apfelstiften vermischen.

4. Die Knollenselleriestreifen, die Zwiebelwürfel, die Apfelstifte, die Walnüsse, die Mayonnaise und das Joghurt in einer Schüssel miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und weißem Balsamessig abschmecken. Den Salat mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

5. Nun das Kochwasser abseihen und die heißen Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen. Die Milch durch ein Sieb gießen und in die heiße Kartoffelmasse einrühren, alles gut vermengen, die Butter einrühren und mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

6. Die Entenbrüste salzen und pfeffern und in einer Pfanne in etwas Öl beidseitig scharf anbraten. Die Brüste anschließend bei 180° C Umluft 6-8 Minuten im Rohr weitergaren, danach herausnehmen. Dann die Butter, den Rosmarin und die angeprückelten Knoblauchzehen in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrüste damit arrosieren.

7. Zum Schluss die Entenbrüste tranchieren, leicht salzen und mit dem Süßkartoffel-Rosmarin-Püree und dem Waldorfsalat anrichten.