



Entenbrust mit Süßkartoffelstock und jungem Gemüse

Vier Entenbrüste säubern und die Sehnen abschneiden, scharf von beiden Seiten anbraten und bei 120 Grad Umluft ca. zehn Minuten (je nach Dicke etwas länger) im Ofen gar ziehen lassen. Danach zwei Minuten ruhen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen, aufschneiden und servieren. Den Bratenansatz für die Sauce aufbewahren.

Süßkartoffelstock

- 500 g Süßkartoffeln
- 100 ml Kokosmilch (das dicke) oder Rahm
- Spritzer Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Prise Muskat
- 50 g Butter
- 2 Thymianzweige

Die Süßkartoffeln mit Schale im Topf oder Steamer weich kochen, pellen und durch die Presse geben. Milch mit Butter, Thymian und Gewürzen aufkochen. Die Mischung zu den Kartoffeln geben und sorgfältig unterheben.

Gemüse

- 8 Babykarotten
- 8 Stück Rosenkohlblätter
- 4 weiße Mini-Rüben

Das Gemüse blanchieren und mit ausgelassener Butter und Salz abschmecken.

Sauce

- 100 ml Portwein, rot
- ½ TL Tomatenmark
- Spritzer Cognac
- 1 Orange
- 150 g eiskalte Butter in Stücken

Den Bratenansatz mit rotem Portwein ablöschen, etwas Tomatenmark dazugeben und einige Minuten reduzieren lassen. Mit frischem Orangensaft und Cognac abschmecken. Mit der eiskalten Butter aufmontieren, die Butter dabei schnell einrühren.