

Entenbrust mit Kartoffel-Gratin

 happy-mahlzeit.com/2020/03/09/entenbrust-mit-kartoffel-gratin/

Zutaten für 4 Personen

Für die Entenbrust:

- 4 Entenbrustfilets à ca. 200g
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 2 EL Butter
- Öl zum Braten
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Vinaigrette:

- 2 reife Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 - 2 Chilischoten
- 1 Bund Petersilie
- 4 Zweige Thymian
- 1 EL getrockneter Oregano
- 1 frisches Lorbeerblatt
- 1 EL Dijon-Senf
- 2 EL Weißwein-Essig
- 100ml Sonnenblumenöl
- 100ml Olivenöl
- 1 Spritzer Tabasco
- 1/2 TL zerstoßene Pfefferkörner
- 1/2 TL Salz

Für das Gratin:

- 4 mittelgroße Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- 200g Sahne
- Muskatnuss
- Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in sehr dünne Scheiben hobeln oder schneiden.

Den Knoblauch schälen und eine ofenfeste Pfanne damit ausreiben. Anschließend die Pfanne mit Butter einfetten. Die Kartoffeln dachziegelartig einschichten. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Sahne angießen und alles kurz aufkochen. Die Kartoffeln vom Herd nehmen und im Ofen auf mittlerer Schiene 25 Minuten goldbraun backen.

Die Entenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Eine ofenfeste Pfanne auf dem Herd erhitzen und die Entenbrustfilets darin zuerst auf der Fleischseite anbraten. Dann mit der Hautseite nach unten im Ofen ca. 12 Minuten braten.

Für die Vinaigrette die Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, häuten, vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und kurz in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend im Eiswasser abschrecken.

Petersilie und Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Petersilie fein hacken und zur Zwiebel-Knoblauch-Mischung geben. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen, waschen und fein hacken. Den Senf mit beiden Ölsorten verrühren. Alle vorbereiteten Zutaten, Oregano sowie gehacktes Lorbeerblatt unterrühren. Mit Essig, Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.

Die Entenbrustfilets aus der Pfanne nehmen und das Fett abgießen. Thymian und Rosmarin waschen und trocken tupfen. Butter in die Pfanne geben und aufschäumen. Kräuter und angedrückten Knoblauch dazugeben. Die Entenbrust mit Butter beträufeln, in Scheiben schneiden und mit der Vinaigrette übergießen.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier 2015