

Sous-Vide-Entenbrust mit Portweinsauce und Kartoffel-Sellerie-Püree

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

100
Min.

NIVEAU



Sous-Vide-Stick
Vakuumiergerät
Folienbeutel
Kartoffelpresse

Es gibt ein magisches Zauberwort, das Entenbrust immer - und ich meine immer - rosa und zart auf den Tisch bringt: "Sous Vide"

Auf den Punkt gegart, darf es auf einem cremigen Bett aus Kartoffel-Sellerie-Püree Platz nehmen und wird zum Schluss mit einer fruchtigen Portweinsauce serviert.

- 1 -

Wasser in einen Kochtopf füllen und mit Sous Vide Stick auf 65 °C vortemperieren.

- 2 -

Silberhaut der Entenbrustfilets entfernen. Rosmarinzwig halbieren. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Entenbrustfilets in separate Folienbeutel legen. Rosmarin, Knoblauch und ein paar Pfefferkörner verteilen. Folienbeutel vakuumieren und einschweißen. Vakuumierte Entenbrustfilets in das heiße Wasser legen und 80 Minuten garen.

- 3 -

Kartoffeln und Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. In einem Topf mit Salzwasser 20-30 Minuten weich kochen.

- 4 -

Milch, Sahne und Butter in einem kleinen Topf erwärmen, bis die Butter schmilzt. Weich gekochtes Gemüse abseihen und mit einer Kartoffelpresse zerdrücken. Milch-Mischung mit den zerdrückten Kartoffeln

Zutaten für 2 Portionen

Für die Ente

2 Entenbrustfilets (à 200 Gramm)
1 Zweig(e) Rosmarin
1 Knoblauchzehe
Pfefferkörner, Salz

Für das Kartoffel-Sellerie-Püree

300 g mehligkochende Kartoffeln
200 g Knollensellerie
80 g Butter
70 ml Milch
50 ml Sahne
geriebene Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Für die Portweinsauce

100 ml Geflügelfond
50 ml Sauerkirschsaft
2 Esslöffel Sauerkirschen
50 ml Portwein
1 Esslöffel Öl
1/2 Zitrone
Zucker
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Sous-Vide-Entenbrust mit Portweinsauce und Kartoffel-Sellerie-Püree

vermengen, bis ein cremiges Püree entsteht. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

- 5 -

Gegarte Entenbrustfilets aus den Beuteln nehmen. Rosmarin, Knoblauch und Pfefferkörner abstreifen. Hautseite gitterförmig einschneiden. Achte dabei darauf, das Fleisch nicht zu verletzen. Entenbrustfilets mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne legen und auf mittlerer Stufe erhitzen. 5-6 Minuten goldbraun anbraten, dabei Hautseite gelegentlich mit ausgelassenem Entenfett beträufeln.

- 6 -

Entenbrust entnehmen, in Alufolie einschlagen und beiseitestellen. Ausgelassenes Entenfett abgießen. Bratensatz mit Sauerkirschsaft und Portwein ablöschen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Geflügelfond angießen und weitere 3-4 Minuten einkochen lassen. Zitrone auspressen. Sauce mit Zitronensaft, Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken. Du kannst die Sauce mit etwas Speisestärke und Butter zusätzlich andicken. Sauerkirschen in die Sauce geben und kurz durchziehen lassen.

- 7 -

Entenbrustfilet aufschneiden und mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Portweinsauce servieren.