

Barbarie Entenbrüstchen mit Haselnussfarce gefüllt an einem kurzem Spätburgunder Jus,
saisonales Gemüsebett und geröstete „Charlotte“ Kartoffeln

für 4 Personen:

4 kleine Entebrüste
 100 gr. Hähnchenbrustfilet ohne Haut und Knochen
 150 gr. Sahne
 1 Ei
 1 Eigelb
 30 gr. Haselnuss gemahlen
 30 gr. Haselnuss gehobelt
 0,25 l. Spätburgunder
 0,25 l. Braune Sauce
 Salz, Pfeffer, Muskatnuss
 2 Schalotten
 1 Bund Kräuter
 3 Zweige Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 600 gr. Charlotte Kartoffeln
 1 große Karotte
 1 gelbe Steckrübe
 Halbe Staudesellerie
 1 rote Paprika
 1 kleine Fenchel



Kleines Filetstück von der Unterseite der Entenbrust wegschneiden und zu Seite legen. Den Fettdeckel in Rauteform einschneiden. In jede Entenbrust kleine Taschen längs einschneiden. Hähnchenfleisch und das kleine Filetstück von der Ente in den Fleischwolf geben und dann in der Küchenmaschine mit Sahne zu einem feinen Brät rühren. Ein ganzes Ei und Eigelb eines zweiten hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Schussel gemahlene und gehobelte Haselnüsse mit dem Brät mischen. Die Füllung in einen Spritzbeutel geben und in die eingeschnittenen Taschen der Entenbrüste füllen, und anschließend kühl legen. Die Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und mit ein wenig Butter auf der Fettseite scharf anbraten, wenden und anschließend auf einem Backblech, in den vorgeheizten Backofen für ca. 25 Minuten bei 165°C geben. Die Pfanne mit dem Spätburgunder löschen und ca. 5 Minuten einkochen lassen, mit der braunen Sauce aufgießen und erneut einkochen lassen. Die Charlotte Kartoffeln in einen Topf geben und kochen. Paprikas putzen und die restlichen Gemüsesorten schälen und in kleine Stifte schneiden. In einem Topf, die gewürfelten Schalotten andünsten und mit Brühe aufgießen. Thymian, Rosmarin und Gemüse dazu geben und kurz aufkochen, dann langsam das Ganze durchsieden lassen. Die Charlotte Kartoffeln längs halbieren und in einer Pfanne mit Butter und Thymianzweigen anbraten. Sauce und Gemüse abschmecken. Die Entenbrüste tranchieren. Das Gemüsebett mittig auf den Tellern anrichten und die Kartoffeln um das Gemüse herumlegen. Die tranchierte Entebrust schließlich auf das Gemüsebett legen und mit der Sauce beträufeln.