



Entenbrust mit Cassis-Sauce und Selleriepüree

Zutaten für 4 Portionen

800 g Knollensellerie, 300 g Kartoffeln, Salz, Pfeffer, 2 EL Zitronensaft, 3-4 Entenbrustfilets, 4 Schalotten, 300 ml trockener Rotwein, 100 ml Cassis-Likör, 1 EL schwarzes Johannisbeergellee, 100 g Butter

Zubereitung

Für das Püree Sellerie und Kartoffeln schälen, waschen und klein schneiden. Zugedeckt in Salzwasser mit Zitronensaft ca. 20 Minuten kochen.

Für die Entenbrust den Backofen auf 150 ° Umluft vorheizen. Fleisch waschen, trocken tupfen und die Haut kreuzweise einschneiden, dabei möglichst nicht ins Fleisch schneiden. Die Filets nun mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne legen. Den Herd auf mittlere Hitze schalten. Durch das langsame Heißwerden kann das Fett aus der Haut noch besser austreten. Erst wenn die Hautseite nach ca. 8 Minuten goldbraun und knusprig ist, Filets wenden. Auf der Fleischseite nur ca. 2 Minuten anbraten. Die Filets in eine ofenfeste Form legen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Backofen ca. 10 Minuten weitergaren.

Wenn das Fleisch im Ofen ist, für die Sauce das Entenfett bis auf 1 EL aus der Pfanne nehmen, durch ein feines Sieb geben und anderweitig verwenden. Schalotten schälen und in Spalten schneiden, in der Pfanne andünsten. Wein angießen und etwas zur Hälfte einkochen. Likör und Gelee dazu geben, aufkochen und ca. 3 Minuten weiterköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch aus dem Ofen nehmen und Alufolie ca. 5 Minuten ruhen lassen. Inzwischen Sellerie und Kartoffeln abgießen. Butter zufügen und alles sehr fein stampfen. Entenbrustfilets in Scheiben schneiden und mit Püree und Cassis-Sauce anrichten.