



Gebratene Entenbrust mit Entenleber-Crème-Brulée

Zutaten für 6 Portionen

400 g Entenlebern, 40 g Butter, 1 EL Sherry, 150 g Schlagsahne, 3 Eier, Salz, Pfeffer, 1 TL Szechuan-Pfefferkörner, 2 Entenbrustfilets, 3 EL Sonnenblumenöl, 80 g Frisée-Salat, 2 EL Weißwein-Essig, 2 EL Apfelsaft, 1 TL Zucker, 5 EL Olivenöl, 1 TL rosa Pfefferbeeren, 4 EL Honig, 12 Minibirnen aus der Dose, 6 TL brauner Zucker

Zubereitung

Entenlebern von Sehnen und Häutchen befreien. Butter in einer Pfanne zerlassen, Lebern darin auf beiden Seiten nur ca. 2 Minuten anbraten. Mit Sherry ablöschen, Sahne angießen, aufkochen. Alles mit einem Mixer cremig pürieren, dann durch ein Sieb streichen.

Eier nacheinander unter die Lebercreme rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Creme in Portionsförmchen gießen und die Förmchen mit der Creme auf ein tiefes Backblech stellen. Backofen auf 100 Grad vorheizen (Umluft nicht geeignet). So viel Wasser auf das Blech gießen, dass die Förmchen zu etwas zwei Dritteln im Wasser stehen. Das Blech vorsichtig in den vorgeheizten Ofen schieben und die Lebercreme darin in 20 Minuten garen.

Pfeffer im Mörser zerreiben. Die Fettschicht auf den Entenbrustfilets mehrmals rautenförmig einschneiden. Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, Filets auf der Fettseite darin ca. 3-4 Minuten anbraten. Mit Salz und dem Pfeffer würzen, umdrehen, 2-3 Minuten braten. Auch diese Seite mit Salz und Pfeffer würzen. Entenfilets im heißen Ofen bei 100 Grad in 20-25 Minuten medium bis rosa braten.

Frisée in lauwarmem Wasser waschen, putzen und trocken schütteln. Aus Essig, Apfelsaft, Zucker, Olivenöl eine Vinaigrette rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die rosa Pfefferbeeren zerdrücken, mit Honig und einer Prise Salz verrühren. Abgetropfte Birnen darin wälzen. Lebercreme aus dem Ofen nehmen, mit braunem Zucker bestreuen. Zucker mithilfe eines Flambierbrenners karamellisieren.

Frisée mit der Vinaigrette marinieren, mit der Leber-Crème-Brulée und den Pfefferbirnen auf Tellern anrichten. Entenbrust in Scheiben schneiden, dazu anrichten und sofort servieren.