

Entenbrust auf getrüffeltem Blanquette vom Spitzkohl

(Rezept für 6 Personen)

Zutaten: 3 Stück Entenbrüste Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Entenbrüste auf der Hautseite mit einem scharfen Messer leicht einschneiden, damit beim braten das Fett ausläuft und die Brüstchen knuspriger werden. (So braucht es auch keinen anderen Fettstoff!)

Die Entenbrüstchen würzen und mit der Hautseite nach unten in eine kalte Bratpfanne legen.

Die Hitze aufdrehen und die Brüste langsam unter stetem übergiessen mit dem austretenden Fett übergiessen.

Sind die Brüste schön braun und kross, für 5 Minuten in den heissen Ofen geben (200°C).

Herausnehmen und warmstellen, damit sich der Fleischsaft in der Brust binden kann und sich das Fleisch wieder beruhigt.

Blanquette:

600 g Spitzkohl
50 g Butter
50 g Trüffel, in Stäbchen geschnitten
3 dl Rahm
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken.

Die Butter aufschäumen lassen und die Trüffel kurz anziehen lassen.

Den Spitzkohl begeben und mit dem Rahm aufgiessen.

Langsam einköcheln lassen und abschmecken.

Der Spitzkohl darf ruhig weich (fondant) werden, nur so entwickelt er zusammen mit dem Trüffel einen einmaligen Geschmack.

Anrichten:

Den Kohl auf vorgewärmte Teller anrichten. Die Entenbrust tranchieren und auf das Blanquette legen und sofort servieren.

Dazu passt herrlich ein schönes Kartoffel- oder Selleripüree.