

Entenbrust auf Rahmwirsing und Bratkartoffeln

Zutaten (4 Personen)

4 frische Entenbrüste

1 mittelgroßer Wirsing

4 große Kartoffeln

2 kleine Zwiebeln

150 g durchwachsenen Speck

2 Muskatnüsse

Salz, Pfeffer

4 Rosmarinzweige

4 Thymianzweige

2 EL Öl

100 g Butter

400 ml Sahne

300 g gefrorene Himbeeren

500 ml Grundsoße

2 EL Zucker

Zubereitung

Die Entenbrüste auf der Hautseite vorsichtig einschneiden, die andere Seite salzen und pfeffern und danach in der Pfanne auf der Hautseite anbraten. Rosmarin und Thymian zufügen. Kurz umdrehen, die andere Seite ganz kurz anbraten und die Pfanne danach für 14 Minuten in den auf 165° vorgeheizten Ofen stellen. Den Wirsing schneiden, in Salzwasser blanchieren, danach kalt abschrecken. Etwas Butter in die Pfanne, Speck und Zwiebeln anschwitzen, mit Sahne auffüllen und etwas einkochen lassen. In einem kleinen Topf Zucker karamellisieren, Himbeeren zufügen, Grundsoße zufügen und noch etwas köcheln lassen. Die Kartoffeln schälen, gleichmäßig in Würfel schneiden und in etwas Öl anbraten. Zum Schluss diese dann würzen. Auf einem flachen passenden Teller den Wirsing in der Mitte anrichten, die schräg aufgeschnittene Entenbrust darauf legen, die Kartoffelwürfelchen im Kreis außen herum legen. Danach um den Wirsing herum die Soße träufeln und auf der Entenbrust im Zick Zack Muster. Darauf legen wir dann noch einen Rosmarinzweig.