Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Entenbrust mit grünem Spargel, Kartoffelklößchen und Bärlauch

Ein Festessen...

Ente, Bärlauch, Kartoffelknödel und grüner Spargel...bald beginnt die Schlemmerzeit. Das heutige Rezept erfordert etwas Zeit und Lust am Kochen. Dann werden die selbstgemachten Kartoffelklöße besonders gut und die Entenbrust schön zart. Eine ausführliche Anleitung steht unten bereit. Ein kleiner Tipp zum Einschneiden der Entenbrüste: ich benutze dazu am liebsten eine scharfe Rasierklinge. Damit kann ich ganz feine Rauten schneiden, ohne das Fleisch zu verletzen. Mit Geduld halt.

Hier die Rezeptur für **"Entenbrust mit grünem Spargel, Kartoffelklößchen und Bärlauch"**:

Zutaten

(Für 4 Personen)

- 4 Entenbrüste
- Salz & Pfeffer
- 400 ml Entenfond oder Gemüsebrühe
- 50 ml Espresso
- 150 ml Rotwein
- 50 g getrocknete Kirschen oder Cranberries
- 600 g Kartoffeln, mehlig kochend

- 2 Eigelbe
- 50 g Kartoffelstärke
- 30 g Butter, geschmolzene
- Salz & Muskatnuss
- 500 g grüner Spargel
- 25 g Butter für den Spargel
- Bärlauchblätter und etwas Bärlauchpesto

Zubereitung

Die Entenbrüste unter kaltem Wasser abbrausen, dann mit Küchenpapier abtrocknen. Nun die Haut rautenförmig einschneiden, dabei nicht ins Fleisch schneiden. Auf beiden Seiten salzen und in einer heißen Pfanne (ohne Öl) auf der Hautseite bei mittlerer Hitze anbraten bis die Haut knusprig und goldbraun ist (ca. 5-6 Minuten). Dann wenden und ca. 5 Minuten braten. Im vorgeheizten Ofen bei 120°C (Ober-und Unterhitze) ca.20 Minuten garen. Vor dem Servieren pfeffern und in Scheiben anrichten.
In der Pfanne in der die Entenbrüste gebraten werden, sammelt sich der Bratensatz. Mit 150 ml Rotwein und Espresso ablöschen. Auf die Hälfte einkochen. Dann 50 g getrocknete Kirschen und 400 ml Entenfond (oder Gemüsebrühe) zugeben und wieder auf die Hälfte einkochen. Tipp: Wer möchte, dickt mit einem ½-1 Teelöffel Soßenbinder die Soße an.

Für die Kartoffelklöße die Kartoffeln mit Schale in reichlich Wasser kochen, pellen und halbieren. Dann auf ein Backblech legen und im Backofen bei 120°C 5 Minuten ausdämpfen lassen. Die ausgedampften Kartoffeln zweimal durch die Kartoffelpresse drücken oder durch ein feinmaschiges Metallsieb streichen und 10 Minuten abkühlen lassen. Mit dem Kochlöffel 2 Eigelbe in das Kartoffelpüree einarbeiten.
Nun 50 g Kartoffelstärke über den Teig streuen und einarbeiten, danach die lauwarme, flüssige Butter, Salz und Muskat einrühren. Aus dem Teig 16 kleine Klöße formen (die Hände dabei gut mit Kartoffelstärke bestreuen) Die Klößchen in reichlich siedendem (nicht kochendem) Salzwasser ca. 12-15 Minuten garziehen lassen. **Tipp**: 1 TL Stärke in 50 ml kaltem Wasser auflösen und ins Kochwasser tun. Die Klöße mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.
Die grünen Spargel am unteren Viertel schälen und in Salzwasser ca. 4 Minuten bissfest garen. Herausnehmen und kalt abschrecken. Vor dem Servieren längs halbieren und in einer Pfanne mit etwas Butter warm schwenken.

Zum Servieren etwas Soße auf Teller verteilen. Spargel, Klöße und Entenbrustscheiben darauf anrichten. Mit Bärlauchblättern und etwas Bärlauchpesto servieren.