

## Festbraten mal anders

Wir haben den Lebensmitteltechnologen und leidenschaftlichen Koch Holger Gniffke von der Dienstleistungsgesellschaft für Lebensmitteltechnologie und Ernährung Penzlin mbH (DLE GmbH) gebeten, exklusiv für die konkret ein Rezept für einen alternativen und gleichermaßen raffinierten Weihnachtsbraten zu kreieren. Heraus kam die „Entenbrust in Portweinsauce mit glasierten Möhren und Quetschkartoffeln aus dem Ofen“. Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!



## Entenbrust in Portweinsauce mit glasierten Möhren und Quetschkartoffeln aus dem Ofen

### ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

#### Portweinsauce

- 2 TL Zucker
- 50 ml Rotwein, trocken
- 150 ml roter Portwein
- 50 ml Entenfond
- 2 Stiele Thymian
- Salz
- 1 TL Speisestärke
- 30 g Butter, (eiskalt, in Flöckchen)

#### Möhrengemüse

- 150 g Bundmöhren
- Salz
- 20 g Butter
- 50 ml Mineralwasser
- Muskatnuss, gemahlen
- Zucker

#### Entenbrüste

- 2 Entenbrüste, (à 160 g)
- Pfeffer, schwarz, gemahlen
- Salz
- 2 Stiele Thymian

#### Quetschkartoffeln

- 400 g mittelgroße mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer, schwarz, gemahlen
- 4 EL Olivenöl
- 40 g Butter
- 3 EL Rotweinessig
- Schale von einer ½ Bio-Mandarine
- 2 Stück Lorbeerblatt



Festmahl anders: Man kann für das Weihnachtessen stundenlang in der Küche stehen, man muss aber nicht.



Das Auge isst mit: Die Möhrchen kann man auch im Stück dünsten.



Delikat: Die Marinade aus Olivenöl, Butter, Lorbeer und Biomandarinschalen macht aus Kartoffeln etwas Besonderes.



Warteschleife: Während die Kartoffeln schon bereit für den Ofen sind, werden die Möhrchen kurz in Salzwasser gegart.



Alles schon da: Entenbrust hat genug Fett und kann im eigenen Saft gebraten werden.



Pimp my potato: Was aus einer einfachen Kartoffel doch alles werden kann ...



Knusper knusper ... : Die Entenbrust ist fertig gebraten und gegart.



Außen kross, innen rosa: So muss Entenbrust aussehen.

1. Für die Portweinsauce Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Mit Rotwein, Portwein und Entenfond auffüllen. Thymian zugeben und alles auf 100 ml einkochen lassen. Mit Salz würzen und mit der in wenig kaltem Wasser angerührten Stärke binden.
2. Für das Möhregemüse Möhren putzen, schälen und schräg in 5 mm dicke Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser 2 Minuten garen, abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.
3. Für die Quetschkartoffeln die Kartoffeln schälen und halbieren. Dann im Salzwasser bei mittlerer Hitze 10 Minuten garen. Den Ofen auf 220 Grad vorheizen (mit Umluft), Kartoffeln abgießen und ein wenig ausdämpfen lassen. In eine große Schüssel Olivenöl, Butter, Rotweinessig, Salz, Pfeffer, Mandarinschale und Lorbeer geben. Die noch lauwarmen Kartoffeln hinzufügen und gut mit der Marinade mischen. Alles auf ein Backblech geben und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 40 Minuten goldbraun backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die knusprigen Kartoffeln einzeln mit einem Kartoffelstampfer einmal leicht andrücken (quetschen), sodass sie aufplatzen. Das Blech mit den Kartoffeln nochmal für 10 Minuten in den Ofen schieben und zu Ende garen. Am Ende der Garzeit die Kartoffeln mit einem Pfannenwender vorsichtig vom Blech heben.
4. Für die Entenbrüste die Haut mit einem scharfen Messer über Kreuz einschneiden. Rundum mit Pfeffer

würzen. Entenbrüste auf der Hautseite in eine Pfanne legen, stark erhitzen und die Hautseite knusprig braten. Brüste wenden und auf der Fleischseite kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit der Hautseite nach oben auf Alufolie legen, mit Salz würzen, Thymian zugeben und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Gas 1-2, Umluft nicht empfehlenswert) 10-12 Minuten garen.

5. Möhren mit Butter und Mineralwasser in einem Topf erhitzen. Mit Salz, Muskat und 1 Prise Zucker würzen und 5 Minuten bei mittlerer Hitze offen garen.
6. Portweinsauce aufkochen und die eiskalten Butterflöckchen mit einem Schneebesen einrühren. Nicht mehr kochen lassen!
7. Entenbrüste aus dem Backofen nehmen, drei Minuten ruhen lassen. In Scheiben schneiden, mit Möhren, Sauce und Quetschkartoffeln anrichten.

*Guten Appetit!*

