

Ramckes Entenbrust mit Steckrübe

Zutaten (für 4 Personen)

2 Entenbrustfilets à 400 g
Salz und Pfeffer

Soße:

1 große Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 Rosmarinzweig
100 ml Rotwein
300 ml Geflügelfond
1 EL Speisestärke
Salz und Pfeffer

Püree:

1 Steckrübe
2 Kartoffeln
200 ml Milch
80 g Butter
1 Prise Muskatnuss
Salz und Pfeffer
2 EL glatte Petersilie, fein geschnitten

ZUBEREITUNG

Für die Soße die Zwiebel abziehen, grob würfeln und anschwitzen. Knoblauch pellen, andrücken und zusammen dem Rosmarinzweig dazugeben. Mit Rotwein und Entenfond ablöschen und einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren die Soße passieren, die Speisestärke in kaltem Wasser lösen und die Soße damit abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree die Steckrübe und die Kartoffeln schälen und in leicht gesalzenem Wasser gar kochen. Die Milch in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen. Die Steckrüben mit den Kartoffeln durch die Kartoffelpressen geben und die heiße Milch dazugeben. Butter und Muskatnuss dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und am Ende die geschnittene Petersilie unterheben.

Die Entenbrüste auf der Hautseite rautenförmig einritzen. Salzen und Pfeffern und auf der Hautseite anbraten. Im Bräter anschließend bei 160°C ca. 20 min schmoren und danach im warmen Backofen kurz ruhen lassen.