



## Das S.Pellegrino Weihnachtsmenü 2017

### **Glasierte Entenbrust mit Steckrübenstampf**

Von S.Pellegrino Young Chef Kandidat Maximilian Kindel

#### **Zutaten**

- 6 Entenbrüste (z. B. von der Brandenburger Landente)
- 1 kg Steckrübe
- 20 g Zucker
- 2 EL Wasser
- 1 Zitrone (Saft)
- 500 ml Tomatensaft
- 1 TL Stärke
- 1/4 TL Paprikapulver
- 3 Stangen Zimt (aufgeteilt)
- 250 g Butter (aufgeteilt)
- 100 ml Apfelsaft
- 100 g Sushi-Ingwer
- 6 Schalotten
- 400 ml Portwein
- 100 ml Himbeeressig
- 1 Lorbeerblatt
- 250 g Kenia-Bohnen
- 2 Äpfel (z. B. Granny Smith)
- 10 g frisches Bohnenkraut
- Pflanzenöl zum Braten

- Eiswürfel für Eisbad
- Salz
- Essig
- grobes Meersalz
- frisches Bohnenkraut und -blüten zum Garnieren

### **Utensilien**

Schneidebrett, Kochlöffel, 4 Pfannen, großer Stieltopf mit Deckel, Backofen, Sieb, Backblech, Küchentuch, kleiner Topf, Zitruspresse, 2 große Rührschüsseln, Messer

### **Schritt 1/7**

- 6 Entenbrüste - Salz - Wasser
- Schneidebrett - große Rührschüssel - Küchentuch - Messer

Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden. Für ca. 7 Min. in eine Schüssel mit Salzwasser legen. Anschließend auf einem Küchentuch abtupfen und beiseitestellen.

### **Schritt 2/7**

- 20 g Zucker - 2 EL Wasser - 1 Zitrone - 500 ml Tomatensaft - 1 TL Stärke - 1/4 TL Paprikapulver - 1 Stange Zimt - Salz
- Zitruspresse - Pfanne

Für die Glasur Zucker in eine Pfanne geben, Wasser hinzufügen und bei mittlerer bis hoher Hitze karamellisieren lassen. Mit Zitronen- und Tomatensaft ablöschen. Stärke mit derselben Menge Wasser anrühren und in die Pfanne geben. Die Mischung mit Paprikapulver, Zimt und Salz würzen. Für ca. 15 - 20 Min. auf eine dickflüssige Konsistenz reduzieren lassen und beiseitestellen.

### **Schritt 3/7**

- 1 kg Steckrübe - 100 g Sushi-Ingwer - 150 g Butter - 100 ml Apfelsaft - Salz
- Schneidebrett - Kochlöffel - großer Stieltopf mit Deckel - Messer

Steckrübe schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. Sushi-Ingwer fein hacken. Einen Teil der Butter in einem großen Topf zerlassen, Steckrübenwürfel dazu geben und farblos anbraten. Leicht salzen und Apfelsaft dazugeben. Topf abdecken und das Gemüse für ca. 15 - 20 Min. weich garen. Steckrübenwürfel mit einer Gabel zerdrücken und mit Salz abschmecken. Sushi-Ingwer unter den Stampf geben.

#### **Schritt 4/7**

- Pflanzenöl zum Braten
- Pfanne

Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Entenbrust darin scharf anbraten. Heißes Öl über die Haut geben und wenden. Aus der Pfanne nehmen und gut abtropfen lassen.

#### **Schritt 5/7**

- 250 g Kenia-Bohnen - 2 Äpfel - 10 g frisches Bohnenkraut - Salz - Essig - Eiswürfel
- Schneidebrett - große Rührschüssel - Backofen - kleiner Topf - Messer

Backofen auf 150°C vorheizen. Enden der Bohnen entfernen und die Bohnen in kleine Ringe schneiden. Äpfel um das Kerngehäuse herum in Scheiben schneiden und fein würfeln. Bohnen in kochendem Salzwasser ca. 1 Min. blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken. Bohnenkraut hacken. Bohnen, Apfelwürfel und Bohnenkraut in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Essig abschmecken.

#### **Schritt 6/7**

- 6 Schalotten - 400 ml Portwein - 100 ml Himbeeressig - 2 Stangen Zimt -  
1 Lorbeerblatt - 100 g Butter - Pflanzenöl zum Braten - Salz
- Sieb - 2 Pfannen

Schalotten schälen und in Ringe schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen, Schalotten scharf anbraten und salzen. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Portwein in einer neuen Pfanne erhitzen. Himbeeressig, Zimtstangen und Lorbeerblatt zugeben und die Mischung auf die Hälfte reduzieren lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen, restliche Butter hinzugeben und nochmals aufkochen lassen. Gebratene Schalotten zugeben und ca. 2 - 5 Min. köcheln und beiseitestellen.

#### **Schritt 7/7**

- frisches Bohnenkraut und -blüten zum Garnieren - grobes Meersalz
- Backblech

Entenbrüste bei 150°C ca. 10 - 15 Min. in den Backofen geben. Aus dem Backofen nehmen und ca. 5 Min. ruhen lassen. Steckrübenstampf auf Teller verteilen. Mit Portweinschalotten, Soße und Bohnen-Apfel-Salat anrichten. Mit frischem Bohnenkraut und -blüten garnieren.



Ente aufschneiden, glasieren und mit grobem Meersalz bestreuen. Auf den Stampf setzen und servieren. Guten Appetit!