



Hauptgang von Jaqueline Paasche

Entenbrust „Mélange noir“ mit Kaffee-Jus, Kaffee-Panko, karamellisierten Kirschen, Selleriepüree, Oliven-Tapenade und Radicchio mit Balsamico-Glace

Zutaten für zwei Personen

Für die Ente:

- 2 Barbarie-Entenbrüste mit Haut,
je ca. 300 g
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Kubebenpfeffer
- 1 TL langer Pfeffer
- Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 °C Umluft vorheizen.

Fleisch parieren und Haut rautenförmig einritzen. Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in die kalte Pfanne legen, auf mittlere Hitze stellen und ca. 8-10 Minuten auslassen bis die Haut knusprig ist. Umdrehen und nochmal ca. 1 Minute braten. Leicht salzen und Butter und Aromaten dazugeben. Fleisch aus der Pfanne nehmen und zusammen mit den Aromaten auf ein Ofengitter geben. Bei 100°C im Ofen garen bis eine Kerntemperatur von 54°C erreicht ist. Vor dem Anschneiden ca. 10 Minuten ruhen lassen und Haut dann nochmal kurz abflämmen. Pfeffersorten mörsern und „Mélange noir“ über die Tranchen geben.

Für die Kaffee-Jus:

- Parüren von der Ente
- 2 Schalotten
- 2 EL kalte Butter
- 1 EL Butterschmalz
- 500 ml Entenfond
- 120 ml Portwein
- 100 ml Rotwein
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Ketjap Manis
- 1 EL flüssiges Shio Koji
- 30 ml starker Espresso
- 5 g dunkle Schokolade 80%
- 1 TL brauner Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parüren im Entenfett der vorherigen Bratpfanne und Butterschmalz scharf anrösten. Schalotten abziehen, grob würfeln und kurz mitbraten. Tomatenmark und Zucker dazugeben und kurz mitrösten. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und den Alkohol verkochen lassen. Einköcheln, bis die Konsistenz fast sirupartig ist. Mit Fond aufgießen und erneut einköcheln lassen. Sauce passieren, dann Schokolade und Kaffee einrühren. Mit Ketjap Manis, Koji, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit kalter Butter montieren.

Für den Kaffee-Panko:

- 2 EL Butter
- 70 g Panko
- 1-2 EL Instant-Kaffee
- 1 TL Espressobohnen
- 1 TL brauner Zucker
- Salz, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne sanft erhitzen und Panko goldbraun darin rösten. Espressobohnen und Instant-Kaffee-Flocken fein mörsern. Panko mit Instant-Kaffee, Espresso, Salz und Zucker abschmecken.

Für die Kirschen:

- 100g TK-Sauerkirschen
- 1 EL Butter
- 1 EL flüssiger Honig
- 1 EL alten Balsamicoessig
- 1 EL Kirschwasser

Zucker trocken karamellisieren. Kirschen zugeben und Butter einrühren. Mit Kirschwasser flambieren. Mit Balsamico, Salz und Honig abschmecken.

20 g brauner Zucker
Salz, aus der Mühle

Für das Selleriepüree:

400 g Knollensellerie
20 g Butter
200 ml Sahne
50 ml Milch
1 EL weiße Misopaste
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Ca. 20 Minuten in Sahne und Milch köcheln, bis der Sellerie weich ist. Mit einem Stabmixer fein pürieren. Dann Miso und Butter unterrühren. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und durch ein Sieb streichen.

Für die Oliven-Tapenade:

80 g entsteinte Kalamata-Oliven
1 TL Kapern
1 Zitrone, Abrieb & Saft
1 TL Honig
1 TL Zitronen-Olivenöl
1 EL Olivenöl

Oliven und Kapern fein hacken. Olivenöle, Honig, 1 EL Zitronensaft und etwas Abrieb der Zitrone unterheben.

Für den Radicchio mit Balsamico:

1 Radicchio di Treviso
1 Orange, Abrieb & Saft
120 ml alten dunklen Balsamicoessig
1 EL Olivenöl
1 EL Portwein
1 TL brauner Zucker
Salz, aus der Mühle

Balsamico mit Zucker und Portwein sanft köcheln lassen und auf ca. 40 ml einreduzieren.

Radicchio kurz in einer Pfanne durch Olivenöl ziehen und mit etwas Orangensaft ablöschen. Mit Salz und Orangenzeste abschmecken und mit Balsamico-Glace beträufeln.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.