



Hauptgang von Viktoria Fuchs

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
- 1 Zweig Thymian
- 4 EL Butter
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Kubebenpfeffer
- 1 TL langer Pfeffer
- 1 TL Zucker
- 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 sowie Knoblauch und Thymian 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. Pfeffersorten mörsern, dann die „Mélange noir“ mit Butter und Zucker in der Pfanne karamellisieren und über die Tranchen geben.

Für die Kaffee-Jus:

- Parüren von der Ente, von oben
- 100 g Sellerie
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL kalte Butter
- 1 EL Butterschmalz
- 500 ml Entenfond
- 120 ml Portwein
- 100 ml Rotwein
- 30 ml starker Espresso
- 1 TL brauner Zucker
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Kubebenpfeffer
- 1 TL langer Pfeffer
- Salz, aus der Mühle

Parüren im Entenfett der vorherigen Bratpfanne und Butterschmalz scharf anrösten. Schalotten und Knoblauch abziehen, grob würfeln und kurz mitbraten. Sellerie schälen, würfeln und ebenfalls in die Pfanne geben. Zucker dazugeben und karamellisieren. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Mit Fond aufgießen und weiter einkochen lassen. Zum Passieren durch ein Sieb geben, anschließend Espresso einrühren. Mit gemörserter Mélange noir und Salz abschmecken. Mit kalter Butter montieren.

Für den Kaffee-Panko:

- 70 g Panko
- 2 EL Butter
- 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 bestäuben und abschmecken.

Für die Kirschen:

- 100 g TK-Sauerkirschen
- 1 EL Butter
- 1 EL brauner Zucker
- 1 EL Kirschwasser
- Salz, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne schmelzen, Kirschen und Zucker zugeben. Mit Kirschwasser flambieren. Mit einer Prise Salz abschmecken.

Für das Selleriepüree:

250 g Knollensellerie
20 g Butter
150 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie putzen und in kleine Würfel schneiden. Circa. 20 Minuten in Sahne und Milch köcheln lassen, bis der Sellerie weich ist. Mit einem Stabmixer fein pürieren. Dann die Butter unterrühren. Zum Schluss mit Salz, weißem 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

Oliven und Kapern fein hacken. 1 EL Zitronensaft, Honig und etwas Abrieb der Zitrone unterheben. Vor dem Servieren mit zwei Löffeln Nocken formen.

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 einreduzieren. Radicchio hinzugeben und glasieren. Mit Salz und Orangenzeste abschmecken.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.