

Entenbrust mit zweierlei Blumenkohl

45–60 Min

Zubereitung

1 Die Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer in Abständen von 5mm einschneiden. Dann mit Salz würzen. Im Anschluss in einer beschichteten Pfanne an der Hautseite für einige Minuten scharf anbraten. Wenden und ebenso braten.

2 Den Blumenkohl putzen und in kleine Röschen teilen. Dann ein Drittel des Blumenkohls in kochendem Salzwasser für fünf Minuten blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken.

3 Den Rest des Blumenkohls in einem größeren Topf in heißem Öl anrösten, mit dem Obers aufgießen, Butter dazu und sehr weich kochen. Immer wieder umrühren. Mit Salz, Zucker, Cumin und Pfeffer abschmecken. Danach die Masse in einen Standmixer füllen und sehr fein mixen.

4 Den gekochten Blumenkohl mit Mehl, Ei und Pankomehl panieren und in einem Topf knusprig frittieren.

5 Die Ente im vorgeheizten Backrohr bei 170°C Umluft für ca. acht Minuten braten. Das Rohr abschalten und öffnen und die Entenbrüste kurz rasten lassen.

6 Gegen die Faser in drei Teile schneiden und mit getrocknetem Thymian bestreuen. Zum Schluss das Fleisch gemeinsam mit dem Püree und dem gebackenen Blumenkohl anrichten und servieren.

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Entenbrust

4 Stk.	Entenbrust
3 EL	Öl zum Braten
1 Prise	Meersalz jodiert fein
1 Prise	Thymian gerebelt

Für zweierlei Blumenkohl

2 Stk.	Blumenkohlköpfe
1000 ml	Obers
2 EL	Butter
1 Prise	Kristallzucker
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
1 Prise	Meersalz jodiert fein
1 Prise	Cumin (Kreuzkümmel) gemahlen
2 Stk.	Eier
	Mehl glatt
	Pankomehl
	Öl zum Frittieren in einem Topf