



Entenbrust mit zweierlei Karfiol

⌚ 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 Karfiol putzen und in kleine Röschen teilen. Dann ein Drittel des Karfiols in kochendem Salzwasser für fünf Minuten blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken.
- 3 Den Rest des Karfiols 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 Karfiol 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 Karfiol anrichten und servieren.

Zutaten für 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 Karfiol

2 Stk.	Karfiolköpfe
1000 ml	Schlagobers
2 EL	Butter
1 Prise	Kristallzucker
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz
1 Prise	♦ Meersalz jodiert fein
1 Prise	♦ Kreuzkümmel gemahlen
2 Stk.	Eier
	Mehl glatt
	Pankomehl
	Öl zum Frittieren in einem Topf

