



Glasiertes Entenbrustfilet mit Ofensellerie

auf Gnocchi mit Basilikumpesto



30-40min



2 Portionen

Entenbrust ist ein Luxushappen, der perfekt zu einem festlichen Anlass passt. Das zarte, geschmackvolle Fleisch verwandelt aber auch ganz normale Wochenabende zu einem besonderen Erlebnis: Mit fein-würzigem Pflaumenchutney glasiert, servierst du die kross angebratene Ente auf geröstetem Knollensellerie mit Haselnüssen und Gnocchi. Das aromatische Pesto pürierst du mühelos mit dem Zauberstab – Luxus beginnt schon beim Kochen!

Was du von uns bekommst

- 25g blanchierte Haselnusskerne⁵
- 1 kleiner Knollensellerie¹
- 2 Entenbrustfilets
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Stücke italienischer Hartkäse³
- 20g Basilikum
- 500g Gnocchi²
- 1 Pck. Pflaumen-Gewürz-Chutney⁴

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Mit einem Fleischthermometer liegt die perfekte Innentemperatur der Ente bei 60°C.

Allergene

Sellerie (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4), Schalenfrüchte (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1333kcal, Fett 73.3g, Kohlenhydrate 97.6g, Eiweiß 60.5g



1. Sellerie schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Nüsse** auf ein Backblech geben und im vorheizenden Ofen 3-5Min. goldbraun anrösten, dann zum Abkühlen vom Blech nehmen und beiseitestellen. Inzwischen den **Knollensellerie** vierteln, schälen und in 1-2cm große Würfel schneiden.



2. Sellerie rösten

Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die **Selleriewürfel** auf dem Blech mit 2EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer einreiben. Im Ofen 25-28Min. backen, bis der **Sellerie** gar und goldbraun ist.



3. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** trocken tupfen, die Hautseite einige Male kreuzweise einschneiden und jeweils mit 1 kräftigen Prise Salz würzen. Das **Fleisch mit der Hautseite nach unten** in eine große, kalte Pfanne geben und bei niedriger bis mittlerer Hitze 10-12Min. anbraten, bis das Fett ausgelassen und die Haut goldbraun und knusprig ist. **Tipp:** Die Hitze nicht erhöhen, damit das Fett langsam brät.



4. Pesto pürieren

Die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen. Den **Käse** und das **Basilikum samt Stängeln** grob zerkleinern und mit der **½ der Nüsse** in ein hohes Gefäß geben. **1EL Zitronensaft**, 2EL Olivenöl und 1 kräftige Prise Salz hinzufügen und mit einem Stabmixer zu einem möglichst feinen **Pesto** pürieren. Ggf. löffelweise Wasser zufügen, bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht.



5. Gnocchi garen

Das **Fleisch** in der Pfanne wenden und ca. 3Min. weiterbraten, dann abgedeckt auf einem Teller ruhen lassen. Die **Gnocchi** in derselben Pfanne mit 1-2EL Wasser und dem Bratenfett bei mittlerer Hitze 5-6Min. braten, bis sie von außen leicht knusprig und goldbraun sind.



6. Fleisch glasieren

Die **Hautseite des Fleisches** gleichmäßig mit dem **Chutney** bestreichen, dann das **Fleisch** gegen die Faser in Tranchen schneiden. Die **Gnocchi** mit dem **Pesto** vermengen und auf Teller verteilen. Den **Sellerie** und das **Fleisch** darauf anrichten und mit den **übrigen Nüssen** garniert servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**