



## Glasiertes Entenbrustfilet mit Ofensellerie

auf Gnocchi mit Basilikumpesto



30-40min



2 Personen

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 Haselnusskerne<sup>5</sup>
- 1 kleiner Knollensellerie<sup>1</sup>
- 2 Entenbrustfilets
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Stücke italienischer Hartkäse<sup>3</sup>
- 20g Basilikum
- 500g Gnocchi<sup>2</sup>
- 1 Päckchen Pflaumen-Gewürz-Chutney<sup>4</sup>

## 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.