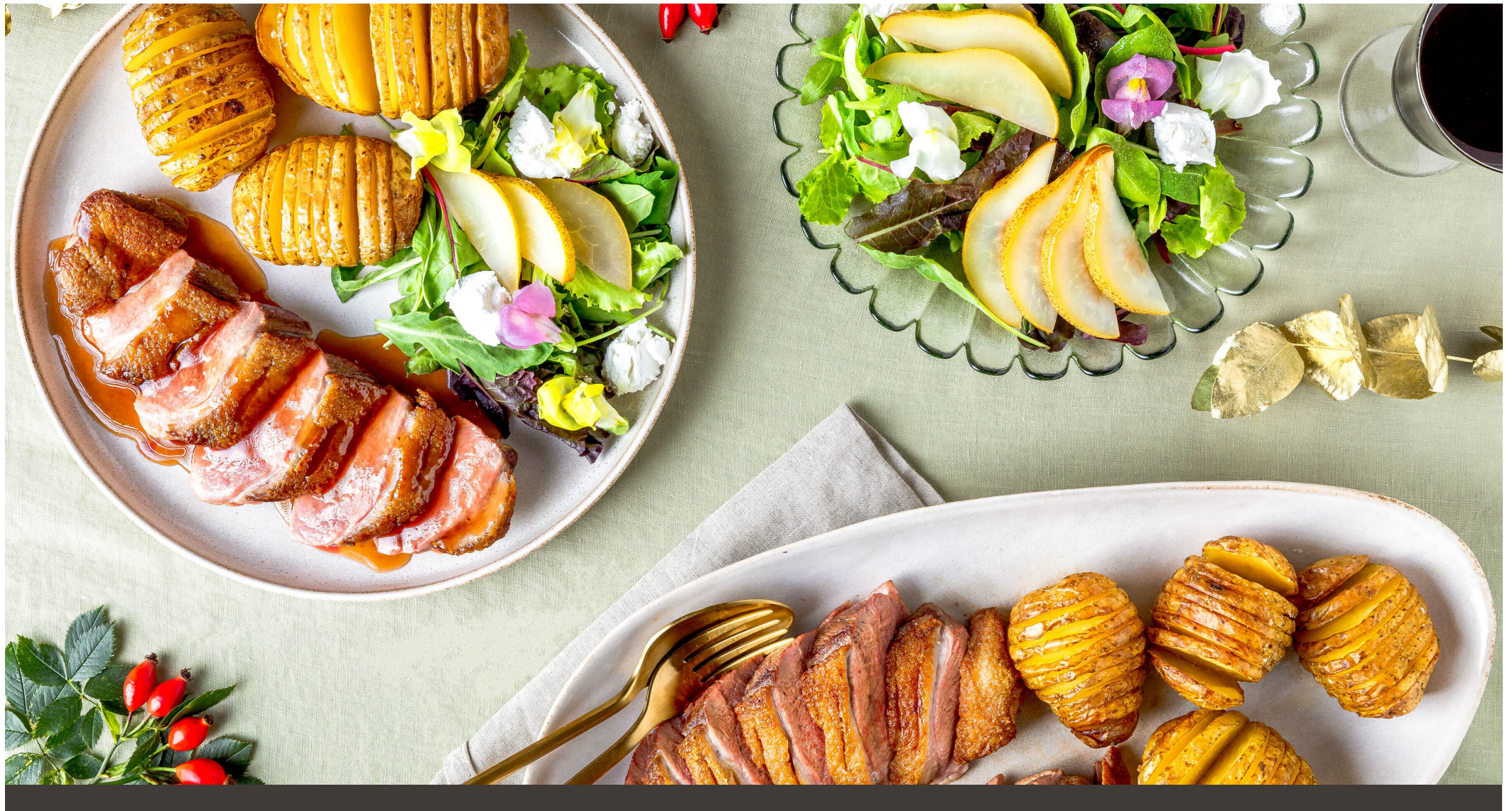




Entenbrust an Birnensalat mit Ziegenkäse

dazu Hasselback-Kartoffeln mit Trüffelöl



ca. 1h



3-4 Personen

Heute verzauberst du deine Liebsten mit einem harmonischen Zusammenspiel aus feinen Aromen, das jedes Dinner zu einem unvergesslichen Erlebnis macht: Zarte Entenbrust mit cremiger Sauce trifft auf einen schicken Birnensalat mit weichem Ziegenfrischkäse, begleitet von knusprigen Kartoffeln à la Hasselbacken, die mit edlem Trüffelöl verfeinert werden. Ein wahrhaft exquisites Mahl!

- 2 Birnen
- 1 Pck. Hühnerbrühwürst
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 4 Entenbrustfilets
- 1 Pck. Granatapfelmelasse
- 200g Babysalat mit Blüten
- 125g Ziegenfrischkäse ¹
- 2 Pck. Trüffelföl

- 2TL Butter ¹
- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Rotweinessig
- Balsamicoessig ²

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- kleiner Topf
- große ofenfeste Pfanne
- Schneebesen
- Sparschäler
- Messbecher

Energie 981kcal, Fett 54.6g,
Kohlenhydrate 63.9g, Eiweiß 46.9g



1. Birnen pochieren

Die **Birnen** schälen, vierteln und entkernen. In einem mittelgroßen Topf mit 8TL Zucker, 100ml Rotweinessig und so viel Wasser, dass die **Birnen** bedeckt sind, abgedeckt bei niedriger Hitze 8-10Min. pochieren, bis sie weich sind. In einem Gefäß mit der Flüssigkeit bis zur Veranstaltung aufbewahren. **Tipp:** Dieser Schritt kann 1-2 Tage vor der Veranstaltung durchgeführt werden.



4. Kartoffeln rösten

Die **Kartoffeln** mit 1½EL Olivenöl und ½TL Salz in einer großen Auflaufform vermengen und im Ofen in ca. 45Min. knusprig und goldbraun rösten, dabei ein- oder zweimal wenden. Während der letzten 10Min. den Ofen ggf. die Grillfunktion zuschalten, damit die Ränder der **Kartoffeln** noch knuspriger werden.



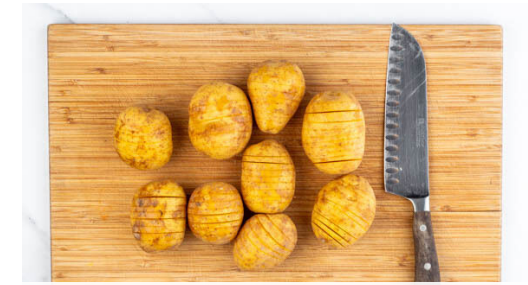
2. Sauce einkochen

Am Tag der Veranstaltung die **Pochierflüssigkeit** ohne die **Birnen** in einem kleinen Topf mit der **½ des Brühgewürzes** bei mittlerer Hitze erwärmen und die **Flüssigkeit** um 75% einkochen lassen. Dann die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und 2TL kalte Butter einrühren, um eine glänzende Textur zu erhalten. Ggf. mit mehr **Brühgewürz** abschmecken.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und die **Haut** mehrmals kreuzweise einschneiden. Mit Salz würzen und das **Fleisch** mit der **Hautseite** nach unten in eine große, ofenfeste, kalte Pfanne legen und dann bei mittlerer Hitze 5-8Min. braten, bis das **Fett** ausgetreten und die **Haut** goldbraun und knusprig ist. Das **Fleisch** wenden und 4-7Min. im Ofen backen, dann ca. 5Min. ruhen lassen.



3. Kartoffeln vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** mit einem scharfen Messer mit Wellenschliff im Abstand von ca. 0,25cm einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden.



6. Salat zubereiten

Die **Birnen** längs in ca. 0,5cm breite Scheiben schneiden. 2EL Olivenöl mit 2EL Balsamicoessig, der **Granatapfelmelasse** und 1 Prise Salz verrühren, dann mit dem **Salat** vermengen. Den **Salat** mit den **Birnen** und dem **Käse** belegen. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden und mit der **Sauce** beträufeln. Das **Trüffelöl** über die **Kartoffeln** träufeln und servieren.