



Entenbrust an Birnensalat mit Ziegenkäse

dazu Hasselback-Kartoffeln mit Trüffelöl



ca. 1h



2 Personen

Heute verzauberst du deine Liebsten mit einem harmonischen Zusammenspiel aus festlichen Aromen, das jedes Weihnachtsessen 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 exquisites Festtagsmenü, das sich sehen und schmecken lässt!

- 1 Birne
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 2 Entenbrustfilets
- 1 Pck. Granatapfelmelasse
- 100g Babysalat mit Blüten
- 125g Ziegenfrischkäse ¹
- 1 Pck. Trüffelöl

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

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

Energie 981kcal, Fett 56.4g,
Kohlenhydrate 60.4g, Eiweiß 46.5g



1. Birne pochieren

Die **Birne** schälen, vierteln und entkernen. In einem kleinen Topf mit 4TL Zucker, 50ml 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 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise 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.



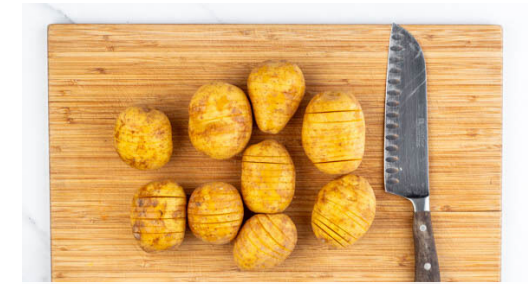
2. Sauce einkochen

Am Tag der Veranstaltung die **Pochierflüssigkeit** ohne die **Birnen** in einem kleinen Topf mit **1/4 TL Brühgewürz** bei mittlerer Hitze erwärmen und die **Flüssigkeit** um 75% einkochen lassen. Dann die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und 1 TL 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. 1EL Olivenöl mit 1EL Balsamicoessig, der **½ der Granatapfelmelasse** und 1 Prise Salz verrühren, dann mit dem **Salat** vermengen. Den **Salat** mit den **Birnen** und der **½ des Käses** belegen. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden und mit der **Sauce** beträufeln. Das **Trüffelöl** über die **Kartoffeln** träufeln und 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.    **#marleyspooning**