MARLEY SPOON

Entenbrust an Birnensalat mit Ziegenkäse

dazu Hasselback-Kartoffeln mit Trüffelöl

ca. 1h 2 Portionen

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!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp
Die Temperatur nicht erhöhen, sonst tritt das Fleischfett nicht vollständig aus!

Allergene
Milch (1), Schwefeldioxid und Sulphite (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

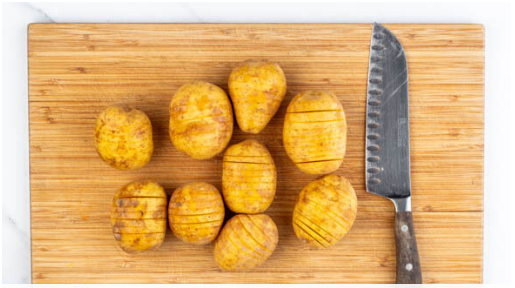
Nährwertangaben pro Portion
Energie 976kcal, Fett 56.4g,

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.

2. Sauce einkochen

Am Tag der Veranstaltung die **Pochierflüssigkeit** ohne die **Birnen** in einem kleinen Topf mit **¼TL Brühgewürz** bei mittlerer Hitze erwärmen und die **Flüssigkeit** um 75% einkochen lassen. Dann die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und 1TL kalte Butter einrühren, um eine glänzende Textur zu erhalten. Ggf. mit mehr **Brühgewürz** abschmecken.



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.

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. ggf. die Grillfunktion zuschalten, damit die Ränder der **Kartoffeln** noch knuspriger werden.

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.

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**