



Entenbrust an Birnensalat mit Ziegenkäse

dazu Hasselback-Kartoffeln mit Trüffelöl



ca. 1h



4 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

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

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- kleiner Topf
- große ofenfeste Pfanne
- Schneebeesen
- 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 980kcal, Fett 54.6g,
Kohlenhydrate 63.5g, Eiweiß 46.8g



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



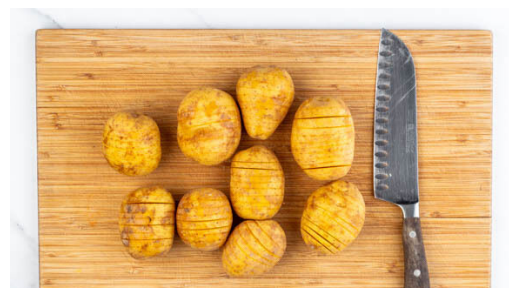
2. Sauce einkochen

Am Tag der Veranstaltung die **Pochierflüssigkeit** ohne die **Birnen** in einem kleinen Topf mit der **½ des Brühgewürzes 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.