



Glasiertes Entenbrustfilet mit Ofensellerie

auf Gnocchi mit Basilikumpesto



ca. 40min



4 Portionen

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

- 50g blanchierte Haselnusskerne⁴
- 2 kleine Knollensellerie¹
- 4 Entenbrustfilets
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 Pck. Hartkäse, gehobelt³
- 40g Basilikum
- 1kg Gnocchi²
- 2 Pck. Mangochutney²

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

Enthält: **Sellerie** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Schalenfrüchte** (4).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1248kcal, Fett 64.6g, Kohlenhydrate 96.4g, Eiweiß 58.5g



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 3EL Olivenöl sowie je ½TL 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. **2EL Zitronensaft**, **3EL 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 2-3EL 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.

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. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**