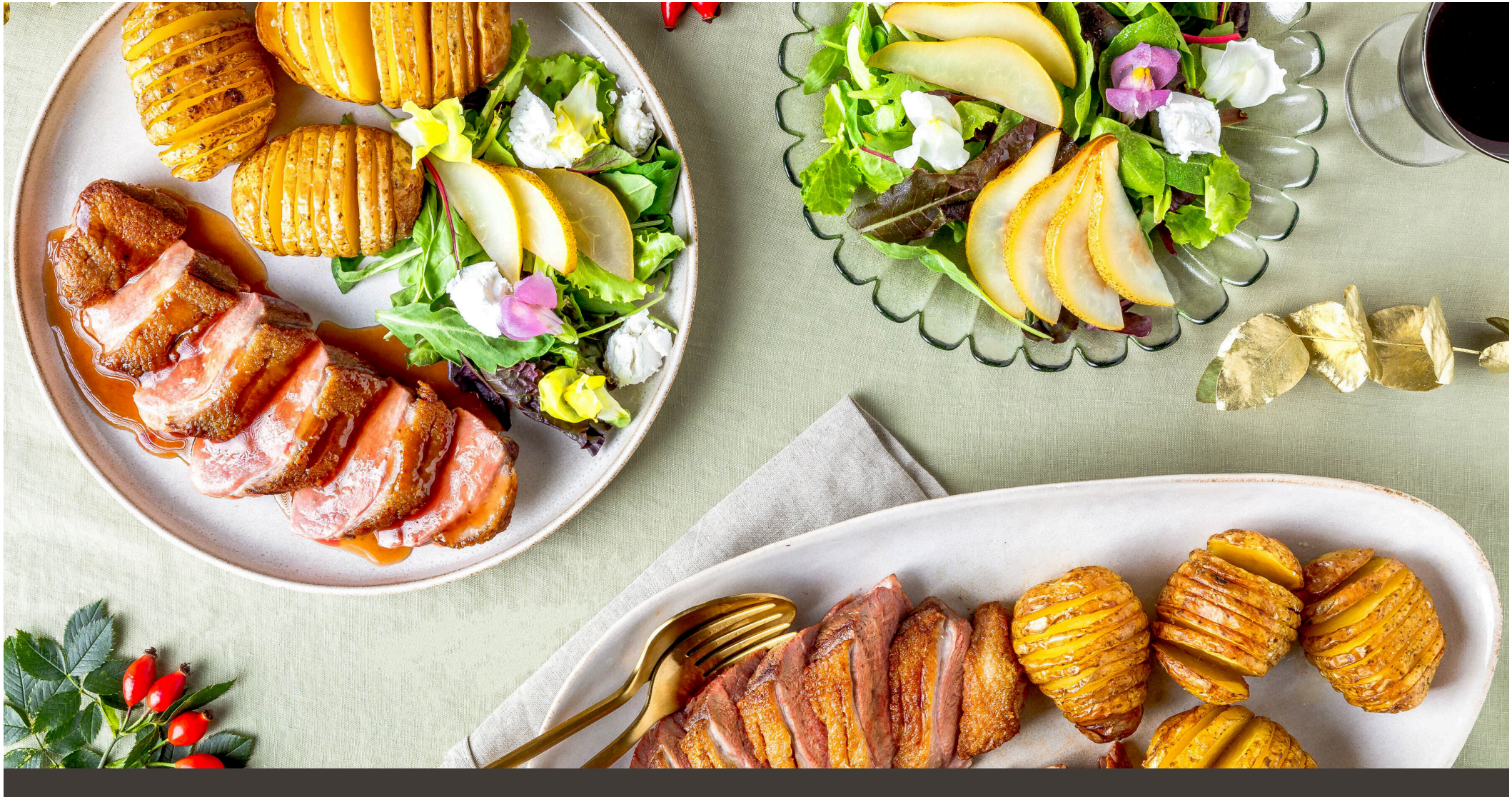
MARLEY SPOON



Entenbrust an Birnensalat mit Ziegenkäse

dazu Hasselback-Kartoffeln mit Trüffelpulver

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 Trüffelpulver verfeinert werden. Ein wahrhaft exquisites Mahl!

Was du von uns bekommst

- 2 Birnen
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Pck. Trüffelpulver
- 4 Entenbrustfilets
- 200g Babysalat mit Blüten
- 125g Ziegenfrischkäse [1]

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
- 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
Enthält: **Milch** (1), **Schwefeldioxid und Sulphite** (2).

Kann Spuren enthalten von: Gluten, Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 937kcal, Fett 50.9g, Kohlenhydrate 61.2g, Eiweiß 46.8g



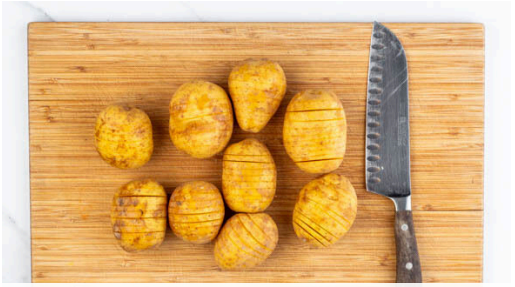
1. Birnen pochieren

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.



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.



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 1½EL Olivenöl, ½TL Salz und dem **Trüffelpulver** 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. 2EL Olivenöl mit 2EL Balsamicoessig und 1 Prise Salz verrühren, dann mit dem **Salat** vermengen. Den **Salat** mit den **Birnen** und dem **Käse** belegen. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden, mit der **Sauce** beträufeln und mit den **Kartoffeln** und dem **Salat** 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**