

Sonya Kraus | Entenbrust mit Cashewkruste, Karotten-Püree und Zwetschgen-Sauce

 happy-mahlzeit.com/2021/10/30/sonya-kraus-entenbrust-mit-cashewkruste-karotten-püree-und-zwetschgen-sauce

Zutaten für 2 Personen

Für die Ente:

- 2 Entenbrüste mit Haut à 250 g
- 200 g Cashewkerne
- 4 EL Panko-Brösel
- 3 EL Honig
- Olivenöl

Für das Püree:

- 500 g Karotten
- 2 Schalotten
- 100 ml Gemüsefond
- 150 ml Sahne
- Öl
- Salz
- Pfeffer

Für die Sauce:

- 10 Zwetschgen
- 1 Zwiebel
- 2 EL Akazienhonig
- 70 g Zucker
- 2 EL Butter
- Rotwein
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 150 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.

Für die Kruste die Cashewkerne klein mahlen und mit Panko-Bröseln vermengen. Die Haut der Entenbrust abziehen. Die Brüste in einer Pfanne mit Öl anbraten, aus der Pfanne nehmen und mit Honig bestreichen. Anschließend die Cashew-Brösel-Mischung auf der Ente zu einer Kruste formen. Im Ofen 10 – 15 Minuten garen.

Für das Püree die Karotten schälen und klein schneiden. Schalotte abziehen und klein würfeln. In einem Topf die Karotten mit Öl anbraten, mit Fond ablöschen und die Schalotte hinzugeben. Nach 5 Minuten Sahne dazugeben und mittels Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce die Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Honig dazugeben und ebenfalls karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen. Zwetschgen zugeben. Zwiebel abziehen, klein schneiden und ebenfalls hinzufügen. Mit Butter abschmecken. Anschließend durch ein Sieb geben, die Zwetschgen

pressen und die Sauce beiseite stellen.

Für die Garnitur die übrigen Zwetschgen in derselben Pfanne in Honig und Zucker kurz anbraten und zur Sauce geben.

Entenbrust und Karotten-Püree auf Tellern anrichten und die Zwetschgen-Sauce mit den Zwetschgen dazu servieren.

Rezept: Sonya Kraus

Quelle: Die Promi-Küchenschlacht vom 10. November 2016

Episode: Warenkorb