



[Drucken](#)

Gebratene Entenbrust mit Rotweinbutter und Kartoffel-Kohlrabi-Türmchen



Zutaten für 4 Personen

- 600 g Kartoffel
- 3 Kohlrabi
- 1 Schalotte
- 300 ml Rotwein
- 200 ml bayer. Vollmilch
- ½ Bund Thymian
- 60 g bayer. Raclettekäse (oder Butterkäse)
- 1 Bund Rosmarien
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Flugentenbrüste (je 200-250 g)
- 2 EL Pflanzenöl
- 80 g kalte bayer. Butter
- Butter zum Einfetten der Förmchen
- Salz, Pfeffer, Muskat

Außerdem:

4 Metallförmchen mit 8/10 cm Durchmesser

Zubereitung:

1. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden. Rotwein mit den Schalottenwürfeln in einer Sauteuse sirupartig einkochen. Die Reduktion passieren. Kartoffeln schälen, waschen, in Würfel schneiden und in Salzwasser kochen. Kohlrabi schälen, in 5 mm dicke Scheiben schneiden (ca. 12 Stück) und mit einem Metallring ausstechen. Die Kohlrabischeiben bissfest kochen, abschrecken und mit einem Küchentuch trocknen.
2. Die Milch aufkochen und mit Salz und geriebenem Muskat kräftig abschmecken. Thymianblättchen abzupfen, zusammen mit dem Thymian unter die Milch geben, abschmecken.
3. Ofen auf 200° C vorheizen. Die Metallförmchen mit Butter einfetten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Den Käse reiben. Das Kartoffelpüree in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen. Abwechselnd die Kohlrabischeiben und das Kartoffelpüree in die Ringe schichten. Mit einer Kohlrabischeibe abschließen und mit Käse bestreuen.
4. Rosmarin waschen und trocknen. Die Knoblauchzehen quetschen. Entenbrüste mit einem Küchenpapier trockentupfen. Die Entenhaut rautenförmig einritzen und mit Salz, Pfeffer würzen. Öl in einer großen schweren Pfanne oder einem Bräter erhitzen. Die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten einlegen und bei mittlerer Hitze 12-15 Min. braten. Rosmarin und Knoblauchzehen mitbraten. Währenddessen die Kohlrabitürmchen 10 Min. in den Ofen schieben. Entenbrüste wenden und 4-5 Min. fertig braten, aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen.
5. Die Rotweinreduktion aufkochen und nach und nach mit der kalten Butter montieren. Entenbrüste in Scheiben schneiden. Die Kohlrabitürmchen aus dem Ofen nehmen und die Förmchen entfernen. Die Türmchen mit den Entenscheiben und der Rotweinbutter auf Tellern anrichten.