

Barberie-Ente

Lavendersauce, Brokkoli-Blumenkohl-Terrine und Maisblini

Zutaten:

4 Entenbrüste
2 cl Olivenöl
1 EL Honig (Lavendel)
½ geschälte Knoblauchzehe
je 10 Pfeffer- und Pimentkörner
je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
4 Blutwurstscheiben
Salz, Pfeffer a.d.M.

Maisblini:

100 g gewürfelte Kartoffel
30 g Mehl
5 g Backpulver
100 g Maiskörner (Dose)
1 Vollei
Salz, Pfeffer a.d.M

Sauce:

¼ l Geflügelfond
2 TL Lavendelblüten
4 Pimentkörner
5 cl Cognac
2 cl Madeira
8 cl Rotwein
1 Msp. Speisestärke, in Rotwein aufgelöst



Zubereitung der Entenbrüste:

Die Hautseite, also das Fett der Entenbrüste, zu Karos einschneiden. Die Gewürzkörner auf ein Arbeitsbrett geben und mit einer Sauteuse andrücken. Diese mit Olivenöl, Honig, Knoblauch und gezupften Kräutern vermischen. Die Brüste damit einstreichen, in Klarsichtfolie einrollen und so 3-5 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Dadurch wird das Fleisch zarter und aromatischer.

Zubereitung der Maisblini:

Für die Maisblini die gewürfelten Kartoffeln in leichtem Salzwasser kochen, auf ein Sieb schütten und 4 Minuten ausdampfen lassen. Mit einem Schneebeesen verrühren, so dass noch Klümpchen spürbar sind. Mit den restlichen Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Braten mindestens 1 Stunde im Kühlschrank aufbewahren.

Zum Servieren in heißer Buttaris 4 EL Masse verteilen und zu goldgelben Blinis braten.

Zubereitung der Sauce:

Angedrückte Pimentkörner, Madeira und Rotwein auf die Hälfte reduzieren. Geflügelfond und 1 TL Lavendelblüten dazugeben und nochmals zur Hälfte reduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, passieren und nach Wunsch mit angerührter Speisestärke leicht binden.

Gemüseterrine:

Zutaten:

½ Blumenkohl

10 g Butter

¼ L Sahne

4 Eier

½ Brokkoli

ca. 10 mit Biss gekochte Karottenscheiben

2 cl Weißwein

Salz, Pfeffer a.d.M.

Zubereitung:

Blumenkohl und Brokkoli in schöne Röschen zerteilen. Die Hälfte des Blumenkohls in der Butter andünsten, mit Sahne und Wein auffüllen und bei kleiner Hitze weichkochen und auf 45 °C abkühlen lassen.

Danach mit den Eiern im Mixer sehr fein pürieren. Durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Terrinenform mit Karottenscheiben auslegen. Bissfest gekochte Gemüseröschen übereinander einlegen. Mit Blumenkohlsauce bedecken, mit Karottenscheiben schließen und mit Folie abdecken. Nun im Backofen auf einem Blech mit 2 cm Wasser bei 160 °C etwa 50 Minuten garen.

Anrichten:

Die Marinade von den Entenbrüsten abstreifen, die Brüste salzen, pfeffern und in heißem Olivenöl hauptsächlich auf der Hautseite ca. 10 Minuten rosé braten. Danach 3 Minuten mit Alufolie abgedeckt warm halten.

In Scheiben geschnittene Entenbrust, Gemüseterrine und Maisblini auf heiße Teller verteilen. Pannierte und gebackene Blutwurstscheiben, Lavendelblüten und Sauce zugeben und servieren.