



hr1-DOLCE VITA

Hubertus Tzschirner

## **Ente gut...!**

(Entenbrust, Petersilienwurzel, Kräutersaitling, Johannisbeeren, Pfifferlinge)

### **ZUTATEN**

4 St. Entenbrust, weiblich, geputzt (die sind deutlich zarter im Geschmack)  
1 kg Petersilienwurzel, geschält und grob gewürfelt  
150 ml Sahne  
½ Zitrone, nur den Saft  
400 g Kräutersaitlinge, klein  
400 g Pfifferlinge, geputzt  
150 g Johannisbeeren, frisch rot und schwarz, gewaschen  
1 EL Honig oder Agavendicksaft  
etwas Butter  
2 Knoblauchzehen, leicht gedrückt  
2 EL gehackte Pistazien  
1-2 EL Blattpetersilie, gehackt  
einige Zweige Thymian  
etwas Meersalz

### **ZUBEREITUNG**

In einem Topf Honig aufkochen und die Johannisbeeren zugeben, kurz aufkochen, mehrfach schwenken und bis zur Verwendung kaltstellen.

Die Petersilienwurzelstücke in einem Topf mit etwas Butter rundherum zart anbraten, mit etwas Meersalz würzen und die Sahne angießen. Im geschlossenen Topf bei kleiner Temperatur weichkochen. Anschließend in einem Mixer sehr fein pürieren und mit etwas Zitronensaft, Meersalz und ggf. noch etwas Butter fein säuerlich abschmecken.

Die Entenbrüste auf der Fettseite über Kreuz einschneiden und rundherum salzen. In einer heißen Pfanne zuerst bei mittlerer Hitze auf der Fettseite für 80% der Zeit knusprig anbraten, bis das Fett ordentlich ausgetreten und sehr knusprig ist. Anschließend wenden und bei kleiner Temperatur etwa 5 Minuten weiterbraten. Entenbrüste herausnehmen und mit einem Teller abgedeckt weitere 5-10 Minuten ruhen lassen.



hr1-DOLCE VITA

Die Kräutersaitlinge und die Pfifferlinge in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl rundherum goldgelb anbraten. Pistazienkerne und Petersilie zugeben und kurz mitrösten. Eine Zehe Knoblauch und etwas Thymian zugeben und mit Meersalz und etwas Butter abgeschmeckt durchschwenken und sofort servieren.

Anrichten:

Petersilienpüree mittig auf den Teller streichen. Entenbrust längs aufschneiden und mit der Schnittfläche nach oben in das Püree setzen. Die kalten Beeren umlaufend der Entenbrust auf den Teller geben und die Pilze auf der Entenbrust angerichtet platzieren.

Tipp:

*Unbedingt die Pistazien gesalzen in der Schale kaufen! Die Schale vollständig entfernen und grob hacken. Schmeckt einfach besser!*