

# ENTENBRUST MIT STEINPILZ-KARTOFFELPÜREE

## ENTENBRUST MIT STEINPILZ-KARTOFFELPÜREE

Es wird Herbst und was verbinden wir damit kulinarisch? Außer leckeren Gerichten mit Kürbis? Genau Pilze und Wild. Deshalb suchen das Team von Mario's Fire Food & Fine Food und Zorra vom Kochtopf in diesem Monat Gerichte mit Pilz und Wild. Und bei mir gibt es zu diesem Event diese zart rosa gebratene Entenbrust, kombiniert mit einem leckeren Steinpilz-Kartoffelpüree. Dazu passen frische Karotten mit einem kleinen Schluck weißem Portwein. Wenn ihr eine Wildentenbrust bekommt ist das natürlich perfekt, eine „normale“ Entenbrust schmeckt hier aber auch ganz wunderbar.



### Zutaten für 2-3 Personen:

2 Entenbrustfilets

Salz

### Für das Püree:

250g Kartoffeln

1 gute Hand voll getrocknete Steinpilze

5 EL kochendes Wasser

100-150ml Milch

Pfeffer & Salz

eine Prise Muskat

10g Butter

Für die Karotten:

3 Karotten

1 Schalotte

1 EL Butter

100ml weißer Portwein

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Die Pilze im Mörser etwas zerstoßen und 5 EL kochendes Wasser darüber geben. Warten bis die Pilze die Flüssigkeit aufgesogen haben und das Ganze mit etwas Milch aufgießen.



Die Kartoffeln schälen, würfeln und in einen Topf mit Salzwasser geben. Aufkochen und 12 Minuten köcheln lassen.

Die Karotten schälen und klein würfeln. Die Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und die Karottenwürfel hinein geben und unter regelmäßigem Schwenken garen. Die klein gewürfelte Zwiebel dazu geben.



Die Haut der Entenbrust diagonal einschneiden und die gusseiserne Pfanne erhitzen. Die Entenbrust ohne zusätzliches Fett auf der Hautseite anbraten bis sie ordentlich Farbe bekommt. Die Hitze reduzieren und die Entenbrust wenden.



Die Kartoffeln abgießen, stampfen und mit etwas Milch zu einem glatten Püree rühren. Dann die eingeweichten Steinpilze samt der Flüssigkeit dazu geben und alles mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.



Die Karotten mit dem Portwein aufgießen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Noch 3-4 Minuten bei kleinster Hitze auf dem Herd lassen.

Die Entenbrust aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen. Dann je nach Lust und Laune am Stück oder in Streifen aufgeschnitten mit dem Steinpilz-Kartoffelpüree und den Portwein-Karotten anrichten.

Ich stelle dazu noch ein paar Flocken von einem sehr guten Salz mit auf den Tisch.

Viel Spaß beim Genießen!



Mit dabei beim Event:

