



Marc Debourdon de Grammont, Schloss Hubertushöhe, Storkow

Wildentenbrust mit Selleriepüree und Feigenconfit

2 Wildenten, küchenfertig

Salz, Pfeffer
2 Thymianzweige, 2 große Salbeiblätter
3 EL Traubenkernöl

Für das Feigenconfit:

12 Feigen, 20 g Zucker
150 ml Orangensaft
20 ml Grand Marnier, 30 ml Rotwein

Für die Sauce:

100 ml Rotwein, 250 ml Wildfond
80 g kalte Entenleberbutter (2/3 Butter mit
1/3 gegarter, pürierter Entenleber gemischt)

Für das Selleriepüree:

700 g Knollensellerie, geschält
2 EL Olivenöl, 1–2 TL Zitronensaft
200 ml Sahne, 50 g Butter, Salz, Pfeffer

★ Die Wildenten innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen, mit je einem Zweig Thymian und einem Salbeiblatt füllen und in einen gefetteten Bräter geben. Mit Traubenkernöl beträufeln und im heißen Backofen (225 °C) 20 Minuten braten. Dann die Enten aus dem Bräter nehmen und 10 Minuten an der Wärme ruhen lassen.

★ Für die Sauce aus dem Bräter das überschüssige Fett abgießen. Bratsatz mit Rotwein ablöschen und gut lösen. Durch ein feines Sieb passieren, dann den Fond zugeben und auf die Hälfte einkochen. Die kalte Entenleberbutter unterrühren, die Sauce abschmecken.

★ Für das Feigenconfit die Feigen schälen. In einem Topf den Zucker karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen, den Grand Marnier hinzugeben und köcheln, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Die Hälfte der Feigen vierteln und im Sirup glasieren, danach den Rotwein zugeben und bei kleiner Hitze die Feigen ca. 10 Minuten verkochen. Durch ein Sieb streichen. Die restlichen Feigen würfeln und im Püree heiß werden lassen.

★ Für das Selleriepüree den Sellerie grob würfeln, in Olivenöl hell andünsten und mit Sahne bei kleiner Hitze weich kochen. Im Mixer pürieren, die kalte Butter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken, das Püree durch ein Sieb streichen.

★ Zum Servieren die Brüste der Wildenten auslösen, auf vorgewärmte Teller verteilen und mit Sauce überziehen. Etwas Selleriepüree und Feigenconfit daneben geben, servieren.

