



JEAN-FRANCOIS MAIRE BIETET IHNEN AN :

ENTENFILET IN SÜSSHOLZ, IN MORCHELN EINGELEGT UND KARTOFFELPÜREE IM SIPHON

Zutaten : für 1 Person

- 1 Entenfilet
- 1/2 Ente für den Entenfond
- Karotten, Zwiebeln, das Grüne vom Porree, Thymian, Lorbeer, Salz, Pfeffer, trockener Weißwein, grobes Salz

Zubereitung

- Einen Entensaft herstellen, indem die Ente im Backofen gebräunt wird.
- Weißwein und die aromatische Beilage hinzugeben und mit Wasser auffüllen. Auf die Hälfte reduzieren, warm halten.
- Das Entenfilet mit der fetten Seite in einer Pfanne anbraten, die Bratzeit im Backofen beenden, das Filet in dünne Scheiben schneiden und auf dem Teller anrichten.

Entensaft :

- Den Bratensaft der Ente mit dem Süßholzpulver vermischen und mit Butter schlagen, bis zur gewünschten Konsistenz, die Würze überprüfen und die Filets mit der Soße übergießen.

Kartoffelpüree :

- Die Kartoffeln auf englische Art kochen und dann zu Püree verarbeiten, den Rahm und die Butter hinzugeben sowie Salz und Pfeffer, mit Brühe übergießen, alles durch ein feines Sieb geben und in einem Isothermbehälter warm halten.
- Das Enten-Confit in feine Scheiben schneiden und mit den fein geschnittenen Morcheln anbraten, einen Glasboden damit garnieren und mit der Kartoffelemulsion bedecken.