

Entenbrust mit Kartoffelbrei und Bohnen

Zutaten für zwei Portionen:

- 2 Entenbrüste
- 500 g Kartoffeln (mehlig)
- 300 g grüne Bohnen
- 75 g Räucherspeck
- 1/2 Zwiebel
- Milch
- Butterschmalz
- Butter
- Salz
- Pfeffer (schwarz aus der Mühle)
- Muskatnuss
- Cognac

Entenbrüste abwaschen, trocken tupfen, auf der Hautseite rautenförmig einschneiden und vier bis fünf Stunden in Cognac einlegen. Trocken tupfen, Hautseite salzen, Fleischseite mit grob gemahlenem Pfeffer würzen. Auf der Hautseite in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz scharf anbraten. Pfanne vom Feuer nehmen und Entenbrüste auf die Fleischseite drehen. Dann für etwa 20 bis 30 Minuten in den auf 175 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Herausnehmen und fünf Minuten zugedeckt ruhen lassen. Zum Servieren in Scheiben schneiden.

Bohnen in Salzwasser dämpfen, Zwiebel mit Räucherspeck und etwas Butterschmalz in einer Pfanne glasig dünsten. Die fertig gegarten Bohnen zu Speck und Zwiebel geben und alles gut durchschwenken.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und mit etwas Milch zu Brei verarbeiten. Mit Salz, Muskatnuss und Butterflocken abschmecken.