

Antonina Müller
Entenbrust mit frittierten Brandteigkrapfen

Freitag, 5. November 2021
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Feine Küche, Asia & Weltküche

Zutaten:

Für die Brandteigkrapfen:

200 g	Topinambur
etwas	Salz
125 ml	Milch
40 g	Butter
65 g	Weizenmehl (Type 405)
2	Eier
1 Prise	Muskatnuss
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 l	Frittieröl

Für die Ente:

4	Entenbrüste à ca. 200 g
2 Zweige	Thymian
1	Knoblauchzehe
2 EL	Hoi Sin Sauce (Flasche; Asialaden)
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Für das Koriander Pesto:

1 Bund	Koriander
1 EL	Pinienkerne
50 g	Parmesan
1	Knoblauchzehe
70 ml	Olivenöl, kalt gepresst
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Die Topinamburknollen waschen, schälen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weich kochen.
2. Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
3. Die Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden.
4. Eine backofengeeignete Pfanne erhitzen und die Entenbrüste mit der Haut nach unten in die Pfanne legen, bei mittlerer Hitze die Haut knusprig braten. Zusätzliches Fett ist nicht nötig, da es beim Braten austritt.
5. Den Thymian abbrausen, trockenschütteln und mit in die Pfanne geben.
6. Die Knoblauchzehe schälen, halbieren und ebenfalls mitbraten.



7. Sobald die Haut knusprig braun gebraten ist, die Entenbrüste wenden und auf der Fleischseite ca. 2 Minuten braten. Anschließend mit Hoi Sin Sauce bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen weitere 8 Minuten fertig garen. Die Entenbrust darf gern noch rosa sein.
8. In der Zwischenzeit den Koriander abbrausen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen.
9. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
10. Parmesan fein reiben. Knoblauch schälen und grob schneiden.
11. Korianderblätter mit Pinienkernen, Knoblauch, Parmesan und Olivenöl in einen Mixbecher geben und zu einem Pesto mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
12. Weich gekochten Topinambur abgießen und ausdampfen lassen.
13. Währenddessen für die Krapfen die Milch, Butter und 1 Prise Salz in einem Topf zum Kochen bringen.
14. Dann das Mehl auf einmal zugeben und mit einem Kochlöffel so lange rühren, bis die Masse „abgebrannt ist“ und sich am Topfboden ein weißlicher Film absetzt.
15. Den Topf vom Herd nehmen, die Masse etwas abkühlen lassen und dann die Eier mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine nach und nach einrühren. Die Eier nicht zu schnell zugeben, da sonst keine Bindung entsteht.
16. Die Topinambur-Knollen durch ein Sieb passieren und zum Brandteig geben. Alles noch warm vermengen und mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken.
17. Das Frittierfett in einem Topf erhitzen. Aus der Masse Nocken formen und diese im heißen Fett goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
18. Zum Servieren die Entenbrust und Topinambur-Krapfen auf Tellern anrichten. Je etwas Pesto dazu reichen.

Pro Portion: 930 kcal/ 3890 kJ
19 g Kohlenhydrate, 50 g Eiweiß, 73 g Fett