



Babarie Entenbrust mit Ingwer Aprikosen und Sellerie Kartoffelpürrèe

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine einfache schnelle Zubereitung für die gestresste Hausfrau oder Hobbykoch, hier einmal mit frischen, glacierten Aprikosen. Interessant zubereitet mit Balsamico, Soja Soße, Orangensaft, Orangenschale, und frisch geriebenem Ingwer.

Zutaten

- 3 Stück ausgelöste, handelsübliche Babarie Entenbrüste
- 7-8 frische Aprikosen
- Etwas frischen Ingwer, gerieben
- Etwas Soja Soße
- Etwas Balsamico
- Saft einer Orange
- 1 El Honig
- Ev. etwas Knoblauch (wenn man mag, geht auch ohne)
- 350g gekochte Pellkartoffeln
- 200g geputzten Knollensellerie
- Etwas Milch
- Butter
- Etwas Olivenöl
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Am Vortag:

Schritt2

Die Entenbrüste parieren, soll heißen:

Schritt3

Überschüssige Haut/Fett etwas verdünnen und gitterförmig einritzen.

Schritt4

Aus dem Honig, der Soja Soße, Balsamico, Orangensaft und Orangenschale, frisch geriebenem Ingwer sowie 2 El Öl eine Marinade fertigen und zu den Enten geben, marinieren.

Schritt5

Alles in einer Gefriertüte verschließen und am Besten über Nacht marinieren.

Schritt6

Das Sellerie Kartoffelpürrée:

Schritt7

Die noch heißen Pellkartoffeln und den in Salzwasser weich gekochten Sellerie durch eine Pürrée Presse drücken oder fein stampfen.

Schritt8

Mit Salz, geriebener Muskatnuss würzen, etwas Butter und Milch hinzufügen und mit einem Kochlöffel schlank verarbeiten, nachschmecken.

Schritt9

Die Entenbrust:

Schritt10

Die Brüste aus der Marinade nehmen und mit Küchenkrepp trocken tupfen.

Schritt11

Salzen, pfeffern und in heißer Butter mit etwas Öl von beiden Seiten goldgelb anbraten. Heraus nehmen und in den auf 140° C vorgeheizten Backofen für ca. 20-25 min. langsam zu Ende garen, rosa ausruhen lassen.

Schritt12

Die Soße:

Schritt13

In die gleiche Pfanne etwas Puderzucker geben und hell karamellisieren.

Schritt14

Mit dem Einlegefond ablöschen und alles mit etwas trockenem Rotwein reduzieren. Danach mit kalter Butter aufmontieren, nachschmecken.

Schritt15

Die Ingwer Aprikosen:

Schritt16

Die Aprikosen in kochendem Wasser kurz brühen und sofort in kaltem Eiswasser runterkühlen. Schälen und vierteln.

Schritt17

Abermals etwas Puderzucker mit Butter hellbraun karamellisieren und die vorbereiteten Aprikosen dazu geben. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und etwas geriebenem Ingwer würzen.

Schritt18

Anrichtevorschlag:

Schritt19

Das Sellerie Kartoffelpürrée mittig als Häufchen auf einem vorgewärmten Teller geben und die in Scheiben tranchierte Entenbrust rund herum anlegen.

Schritt20

Etwas Bratenfond darüber verteilen und die Aprikosen drum herum geben.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** aprikosen, entenbrust, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/babarie-entenbrust-mit-ingwer-aprikosen-und-sellerie-kartoffelpuerree/>