



# Babarie Entenbrust mit Ingwer Aprikosen und Sellerie Kartoffelpürrée

- **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/>