



**BOBBY BRÄUER**  
HAUPTGANG



© Thorsten Jochim

**BAVARIE-ENTE MIT TOPINAMBUR**

Zutaten für 4 Personen

Ente

2 Entenbrüste à ca. 160 Gramm  
1 EL Butter  
1 Knoblauchzehe, angedrückt  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Topinambur Bohnen Gemüse

2 EL Butter  
1 Schalotte, geschält, in Würfel geschnitten  
200 g Topinambur  
40 g breite Bohnen (Wachsbohnen und Prinzessbohnen)  
40 g Wachsbohnen  
40 g Prinzessbohnen  
40 g Risinabohnen  
150 ml Geflügelfond  
100 g Johannisbeeren, gewaschen, von der Rispe gezupft  
50 g Frühstücksbacon, in feine Streifen geschnitten  
2 Zweige Petersilie, vom Stil gezupft, in feine Streifen geschnitten  
Muskatnusspulver  
Olivenöl  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

### ENTE

Den Ofen auf 160°C vorheizen.

Die Entenbrüste von Sehnen und überschüssigem Fett befreien, dann von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine ofenfeste Pfanne mit etwas Öl heiß werden lassen.

Die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in die heiße Pfanne einlegen und 2 Minuten bei mittlerer Hitze braten, dann mit Pfanne für 8 Minuten in den Ofen schieben.

Die Pfanne aus dem Ofen nehmen, die Entenbrüste umdrehen und für 30 Sekunden auf der Fleischseite braten lassen, dabei ständig mit einem Löffel mit dem eigenen Fett übergießen. Die Enten aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einpacken und etwa fünf Minuten ruhen lassen.

Die Pfanne wieder auf den Herd stellen. Butter, Rosmarinzweig, Thymianzweig und den angedrückten Knoblauch in die Pfanne geben und die Butter aufschäumen lassen.

Dann die Enten in die Pfanne legen und mit der schäumenden Butter ein paar Mal übergießen. Die Enten aus der Pfanne nehmen, halbieren und auf der Schnittseite noch einmal salzen. Warm stellen.

### TOPINAMBUR BOHNEN GEMÜSE

Den Geflügelfond in einen Topf geben, die Risinabohnen hineingeben, kurz aufkochen und bei mittlerer Hitze weich kochen lassen (etwa 12-15 Minuten).

Die Topinamburwurzeln mit Bürste gründlich waschen und dann im Ganzen in gesalzenem Wasser weich kochen. Wenn die Wurzeln weich sind, aus dem Wasser nehmen und auskühlen lassen. Anschließend halbieren und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Alle Bohnen in 0,5 cm dicke Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser kurz blanchieren.

Den Baconstreifen in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl langsam anbraten. Sobald er anfangen hat goldgelb zu werden, die Topinamburscheiben dazu geben und mitrösten, bis sie ebenfalls goldgelb und knusprig sind. Dann die Schalottenwürfel dazu geben und glasig dünsten.

Anschließend die Butter und die Bohnenstücke in die Pfanne geben und die Hitze etwas zurück drehen.

Anschließend mit Salz, Muskat, und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Anrichten die Petersilienstreifen und die Johannisbeeren unter rühren.

## Anrichten

Das Topinambur Bohnen Gemüse auf vier Tellern verteilen und die rosa gebratene Ente in die Mitte setzen.

## Weinbegleitung

Als passende Weinbegleitung zu diesem Gericht empfehlen wir unseren 2015er "R" CHARDONNAY trocken.