

## Gebratene Entenbrust mit Rotkohl-Radicchio, Selleriecreme und Preiselbeeren

### Zutaten:

- 2 bis 4 Entenbrüste
- ½ Kopf Rotkohl
- 1 Kopf Radicchio
- 1 Knolle Knollensellerie
- 200 g Butter
- 1 Glas Preiselbeeren
- Neutrales Rapsöl
- Salz
- Rosmarin
- Thymian
- 1 Knoblauchzehe

### Zubereitung:

Die Entenbrüste kreuzförmig auf der Hautseite einschneiden. In einer erhitzten Pfanne mit neutralem Rapsöl die Hautseite der Entenbrüste anbraten und mit Salz würzen. Sobald sie goldbraun sind, im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 15-20 Minuten fertig garen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen.

Rotkohl in kleine Stücke schneiden und mit einem Entsafter entsaften. Den Rotkohlsaft in einem Topf auf mittlerer Hitze reduzieren, bis circa 200 ml des reduzierten Rotkohlsafts übrig bleiben.

Viertel den Radicchio Kopf, lege ihn in den Topf mit dem reduzierten Rotkohlsaft und schmore den Radicchio darin.

Schäle den Knollensellerie, schneide ihn in gleich große Würfel und koche ihn mit Salz in Wasser, bis er weich ist. Sobald der Sellerie weich gegart ist, nimm ihn aus dem Wasser und vermenge ihn mit der Butter. Mixe die Selleriecreme glatt in einen Standmixer.

In einer Pfanne Butter mit Rosmarin, Thymian und einer kleinen Zehe Knoblauch schmelzen. Die Entenbrüste darin aromatisieren.

Montiere den Radicchio in Rotkohlsaft mit einem Stück Butter.

Die Selleriecreme in einem Topf erwärmen und mit Preiselbeeren servieren.