

## 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.

## Muskatnuss Creme Brûlée mit Kürbiskerne

### Zutaten:

- 250 g Milch
- 250 g Rahm (Sahne)
- 1/8 Muskatnuss, gerieben
- 10 Eigelb
- 70 g Vanillezucker
- 60 g brauner Zucker (zum Karamellisieren)

### Zubereitung:

Milch und Rahm mit dem Vanillemark und der ausgekratzten Schote in einem Topf zum Kochen bringen. Dann vom Herd nehmen und einige Minuten ziehen lassen

.Eigelb und Zucker in einer Schüssel schaumig aufschlagen.

Die geriebene Muskatnuss zur Milch-Rahm-Mischung geben und gut verrühren.

Die Eigelb-Zucker-Mischung langsam unter ständigem Rühren in die warme Milch-Rahm-Mischung gießen.

Die entstandene Creme in feuerfeste Schalen oder Förmchen gießen.

Die Förmchen in ein Wasserbad im Ofen stellen und die Creme bei 140 °C für etwa 20-30 Minuten stocken lassen.

Die Pochierzeit kann je nach Tiefe der Schale bis zu 35 Minuten betragen. Die Creme sollte fest, aber noch leicht wackelig sein.

Die fertige Creme aus dem Ofen nehmen und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen, damit sie fest wird.

Vor dem Servieren die Oberfläche der Creme mit braunem Zucker bestreuen und diesen entweder im Ofen oder mit einem Küchensbrenner karamellisieren, bis eine knusprige Zuckerkruste entsteht.

### Kürbiskerne

Röste eine Hand voll Kürbiskerne in einer Pfanne und karamellisiere sie mit einem Teelöffel Zucker