



Entenbrustgout an Sellerie-Kartoffel-Gratin und CAMBOZOLA

Zutaten für 4 Personen:

12 Scheiben CAMBOZOLA, je 3 mm stark,
etwas länger als die Gemüsescheiben
2 TL Dijon-Senf
2 Entenbrüste mit Haut
20 ml Orangensaft

12 Scheiben Knollen-Sellerie,
je 3 mm stark, rund ausgestochen
12 Scheiben Kartoffeln,
je 3 mm stark, rund ausgestochen
1 EL Thymian, gehackt
Salz, grober Pfeffer

Zubereitung:

1. Backofen auf 130 °C vorheizen. Die Haut der Entenbrüste in feinen Rauten einschneiden. Zuerst die Hautseite 3 Min. anbraten, danach auf der anderen Seite 2 Min. weiterbraten. Mit der Pfanne zusammen für ca. 10 Min. in den Backofen stellen, danach in Alufolie eingeschlagen ruhen lassen.
2. Die Sauce in der Pfanne mit Orangensaft und Dijon-Senf verrühren und langsam auf 1/3 reduzieren, salzen und pfeffern. Die Sellerie- und Kartoffelscheiben in gesalzenem, kochendem Wasser gar ziehen, nach dem Herausnehmen trockentupfen. Alle Kartoffelscheiben mit Salz, Pfeffer, frischem Thymian würzen, Selleriescheiben und CAMBOZOLA darauflegen. Von den so entstandenen 12 Türmchen je 3 übereinander zu 4 Gratins setzen. Im Backofen auf Grillstufe gratinieren.
3. Vor dem Servieren die warme Sauce mit einem Stabmixer aufschäumen. Die Entenbrüste leicht würzen und in 2 cm Würfel geschnitten auf die schaumige Sauce setzen, ein CAMBOZOLA-Sellerie-Gratin dazu platzieren. Mit Thymianblättchen garnieren.

