

# Entenbrust mit Sherry-Sauce, karamellisierten Karotten und Maronen-Püree

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/12/02/entenbrust-mit-sherry-sauce-karamellisierten-karotten-und-maronen-puree](https://happy-mahlzeit.com/2021/12/02/entenbrust-mit-sherry-sauce-karamellisierten-karotten-und-maronen-puree)

## Zutaten für 2 Personen

### Für das Fleisch:

- 2 Barbarie-Entenbrüste mit Haut à 250 g
- 1 EL Zucker
- 100 g Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer

### Für die Sauce:

- 75 ml Sherry
- 75 ml Geflügelfond

### Für das Püree:

- 250 g vorgegarte Maronen
- 250 ml Gemüsefond
- 50 ml Milch
- 75 ml Sahne
- 100 ml Sherry
- 1/2 EL Zucker
- 20 g Butter
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

### Für die Karotten:

- 200 g Bundmöhren mit Grün
- 250 ml Gemüsefond
- 2 EL Puderzucker
- 2 EL Butterschmalz

## Zubereitung:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Karotten putzen, schälen und etwas Grün stehen lassen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Karotten darin andünsten, Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Gemüsefond angießen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten kochen lassen.

Für die Ente Butterschmalz in einer weiteren Pfanne erhitzen. Die Entenbrust auf der Hautseite rautenförmig einschneiden, ca. 5 Minuten kross anbraten, wenden, und kurz weiterbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen fertig garen lassen.

Für das Püree die Maronen in einem Topf mit Butter anschwanken, Zucker dazugeben und leicht glasieren. Fond angießen und mit Milch, Sahne und Sherry mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für eine Sauce den Bratensatz mit Sherry und etwas Geflügelfond ablöschen und etwa 5 Minuten aufkochen lassen.

Die Entenbrust mit Sherry-Sauce, Maronen-Püree und karamellisierten Karotten auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Rainer Söcknick-Scholz

Quelle: Die Küchenschlacht vom 12. Dezember 2016

Episode: Adventliches Leibgericht