

Entenbrust mit gratinierten Kartoffeln

Zutaten für 4 Portionen

600 g Kartoffeln
 1 kleine Knoblauchzehe
 100 ml Sahne
 50 ml Milch
 Salz, frisch gemahlener Pfeffer
 1 Prise Muskatnuss, gemahlen
 150 g LEERDAMMER® Caractère
 2 Entenbrustfilets (à ca. 300 g)
 2 EL Pflanzenöl
 2 EL Feigensenf
 250 g Kirschtomaten an der Rispe
 einige Thymian- und Rosmarinzweige

Zubereitung

Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben hobeln und auf 4 kleine gefettete Förmchen (Durchmesser ca. 12 cm) verteilen. Knoblauch abziehen, zerdrücken, mit Sahne und Milch verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über die Kartoffeln geben. LEERDAMMER® Caractère in feine Streifen schneiden oder raspeln, über die Kartoffeln streuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 35–40 Min. gratinieren. Entenbrust waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, in 1 EL erhitztem Öl von beiden Seiten anbraten, mit Feigensenf bestreichen, in eine backofengeeignete Form legen, mit in den Backofen stellen und ca. 20–25 Min. garen. Tomaten und Kräuter waschen, nach 10 Min. zu der Entenbrust mit in die Form legen, mit restlichem Öl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und mitgaren. Entenbrust in Tranchen schneiden, mit den Tomaten auf Tellern anrichten und mit dem Kartoffelgratin servieren.

Guten Appetit!

