



## Glasiertes Entenbrustfilet mit Ofensellerie

auf Gnocchi mit Basilikumpesto



30-40min



2 personen

Entenbrust ist ein Luxushappen, der perfekt zu einem festlichen Anlass passt. Das zarte, geschmackvolle Fleisch verwandelt aber auch ganz normale Wochenabende zu einem besonderen Erlebnis: Mit fein-würziger Zwiebelmarmelade glasiert, servierst du die kross angebratene Ente auf geröstetem Knollensellerie mit Haselnüssen und Gnocchi. Das aromatische Pesto pürierst du mühelos mit dem Zauberstab - Luxus beginnt schon beim Kochen!

## Wat je van ons krijgt

- 25g hazelnoten <sup>15</sup>
- 1 kleine knolselderij <sup>9</sup>
- 2 eendenborsten
- 1 onbehandelde citroen
- 2 blokjes Italiaanse kaas <sup>7</sup>
- 20g verse basilicum
- 500g gnocchi <sup>1</sup>
- 1x uienmarmelade <sup>12</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 60ml olijfolie

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- citruspers

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Kooktip

Mit einem Fleischthermometer liegt die perfekte Innentemperatur der Ente bei 60°C.

## Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 1349kcal, vet 80.6g, koolhydraten 98.9g, eiwit 58.1g



**1. Sellerie schneiden**

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Nüsse** auf ein Backblech geben und im vorheizenden Ofen 3-5Min. goldbraun anrösten, dann zum Abkühlen vom Blech nehmen und beiseitestellen. Inzwischen den **Knollensellerie** vierteln, schälen und in 1-2cm große Würfel schneiden.



**2. Sellerie rösten**

Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die **Selleriewürfel** auf dem Blech mit 2EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer einreiben. Im Ofen 25-28Min. backen, bis der **Sellerie** gar und goldbraun ist.



**3. Fleisch anbraten**

Das **Fleisch** trocken tupfen, die Hautseite einige Male kreuzweise einschneiden und jeweils mit 1 kräftigen Prise Salz würzen. Das **Fleisch mit der Hautseite nach unten** in eine große, kalte Pfanne geben und bei niedriger bis mittlerer Hitze 10-12Min. anbraten, bis das Fett ausgelassen und die Haut goldbraun und knusprig ist. **Tipp:** Die Hitze nicht erhöhen, damit das Fett langsam brät.



**4. Pesto pürieren**

Die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen. Den **Käse** und das **Basilikum samt Stängeln** grob zerkleinern und mit der **½ der Nüsse** in ein hohes Gefäß geben. **1EL Zitronensaft**, **2EL Olivenöl** und 1 kräftige Prise Salz hinzufügen und mit einem Stabmixer zu einem möglichst feinen **Pesto** pürieren. Ggf. löffelweise Wasser zufügen, bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht.



**5. Gnocchi garen**

Das **Fleisch** in der Pfanne wenden und ca. 3Min. weiterbraten, dann abgedeckt auf einem Teller ruhen lassen. Die **Gnocchi** in derselben Pfanne mit 1-2EL Wasser und dem Bratenfett bei mittlerer Hitze 5-6Min. braten, bis sie von außen leicht knusprig und goldbraun sind.



**6. Fleisch glasieren**

Die **Hautseite des Fleisches** gleichmäßig mit der **Zwiebelmarmelade** bestreichen, dann das **Fleisch** gegen die Faser in Tranchen schneiden. Die **Gnocchi** mit dem **Pesto** vermengen und auf Teller verteilen. Den **Sellerie** und das **Fleisch** darauf anrichten und mit den **übrigen Nüssen** garniert servieren.