



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 ¹⁵
- 1 kleine knolselderij ⁹
- 2 eendenborsten
- 1 onbehandelde citroen
- 2 blokjes Italiaanse kaas ⁷
- 20g verse basilicum
- 500g gnocchi ¹
- 1x uienmarmelade ¹²

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 een Fleischthermometer ligt die perfecte 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 **1/2 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.