

Entenbrustfilet mit Sauce vom violetten Senf, Moutarde Violette de Brive Filets de Canard à la moutarde violette

Der Senf basiert auf ausgesuchten Roten Trauben, die entkernt, gekocht und anschließend noch durch ein Sieb gestrichen werden. Allein der natürliche Traubengehalt verleiht dem Most eine intensive Süße. Ihm werden gemahlene Senfkörner, Essig und Gewürze untergemischt.

Der aus dem Corrèze stammende Papst Clemens VI ließ den Senf für sich zubereiten. Der violette Senf war Ende der 50er Jahre in Vergessenheit geraten, 1986 nahm das Likörhaus Denoix die Produktion des Moutarde Violette wieder auf.

Zutaten (für 2 Personen)

1 Entenbrust (ca. 320 g),
2 Schalotten,
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle,
1 El Öl,
1 El Butter,
250 ml Rotwein,
1 Becher Sahne (200 ml),
1 EL violetten Senf (ca. 25 g),
1 Lorbeerblatt,
1 Zweig frischen Thymian,
5 schwarze getrocknete Oliven,
5 große grüne Oliven mit Kern,



Zubereitung

Die Schalotten in feine Ringe schneiden und in etwas Öl andünsten. Dann mit dem Rotwein ablöschen. Oliven, Lorbeerblatt und Thymianzweig dazugeben und ca. 10 Min. einköcheln lassen. Anschließend das Lorbeerblatt und den Thymianzweig entfernen. Den violetten Senf, die Butter und die süße Sahne unterrühren und mit Salz und weißem gemahlenem Pfeffer abschmecken und warm halten.

Das Entenbrustfilet kurz unter kaltem Wasser abspülen, salzen, pfeffern und auf der Hautseite schachbrettartig einschneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Entenbrust zuerst auf der Hautseite und dann auf der anderen Seite jeweils 5 Min. kräftig anbraten. In der Zwischenzeit den Backofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen.

Die fertige Soße in eine feuerfesten Glasform geben und die Entenbrust darauf legen. Im Backofen noch 20 Min. gar ziehen lassen.

Als Beilage passt Kartoffelpüree.