



Gefüllte Babarie Entenbrust mit Steinpilz-Kartoffelplätzchen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Lecker, stimmig, einfacher wie gedacht

Zutaten

- Für die Entenbrüste und die Füllung:
- 2 Stück Babarie Entenbrüste
- 60g frische Enten oder Geflügelleber
- 1 Gläschen brauner Entenfond aus dem Supermarkt
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 1 mittelgroßer, säuerlicher Apfel in Würfeln
- 1 El gehackte Petersilie
- Etwas gehackten, frischen Majoran
- Etwas Butterschmalz
- Für die Steinpilz-Kartoffelplätzchen:
- 250 g frische Steinpilze, geputzt, in Würfeln
- (geht auch mit getrockneten oder mit anderen Pilzen nach Angebot und Marktlage)
- 600 g durchgepresste Pellkartoffeln
- 40 g gewürfelten mageren Speck oder rohen Schinken
- 1 mittelgroße, gewürfelte Zwiebeln
- 1 kleines Bündchen gehackte Petersilie und Schnittlauch
- (Ev. und wenn man mag, etwas Knoblauch)
- 3 Eigelbe
- 1 El Kartoffelmehl
- 1/2 Becher Crème fraiche
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- Etwas Butterschmalz

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Füllung:

Schritt3

Die Geflügelleber putzen, von Sehne befreien und in kleine Würfel schneiden, salzen, pfeffern.

Schritt4

Die Zwiebel in etwas Butterschmalz glasig angehen lassen, dann die Geflügelleber dazu geben, etwas „absteifen“ lassen.

Schritt5

Nun folgen etwas zeitversetzt die Apfelwürfel für weitere 2 min., gehackte Petersilie und etwas frischer Majoran.

Schritt6

Die Brüste:

Schritt7

Zunächst einmal seitlich etwas Fett „verdünnen“, seitlich abschneiden, denn es ist handelsüblich oft reichlich.

Schritt8

Die Haut kreuzweise einschneiden und in die Brust waagrecht eine Tasche für die Füllung schneiden, innerhalb würzen.

Schritt9

Die Füllung hinein geben und Alles mit einem Zahnstocher zusammen stecken. Äußerlich würzen und die Brüste in heißem Butterschmalz von allen Seiten anbraten.

Schritt10

In den auf 120° C vorgeheizten Backofen für ca. 20 - 25 min. schieben. Danach prüfen, heraus nehmen und in Alufolie weitere

Schritt11

2 - 3 min. „ausruhen“ lassen.

Schritt12

Den Bratensatz mit dem Entenfond verkochen, reduzieren lassen, ev. mit etwas Speisestärke sämig binden, nachschmecken.

Schritt13

Die Steinpilz-Kartoffelplätzchen:

Schritt14

Die Speckwürfel kross anbraten und die Steinpilze, sowie Zwiebeln dazu geben. 2 - 3 min. anschwitzen, zu den durchgepressten, warmen Pellkartoffeln geben.

Schritt15

(Die Kartoffelmasse schmeckt mit Pellkartoffeln noch intensiver)

Schritt16

Alles mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt17

Das Kartoffelmehl hinzufügen und die Eigelbe, Crème fraiche mit den frischen, gehackten Kräutern einarbeiten.

Schritt18

Die Masse auf der gemehlten Arbeitsplatte zu einer Rolle formen,

Schritt19

in 3 cm dicke Stücke schneiden und etwas flach drücken.

Schritt20

Die Plätzchen in heißem Butterschmalz goldgelb und appetitlich gebräunt heraus braten.

Schritt21

Anrichtevorschlag:

Schritt22

Gern richte ich meine, in dünnen Scheiben tranchierte Entenbrust auf einem kurz geschmorten Wirsinggemüse an und reiche 3-4 Kartoffelplätzchen pro Person dazu.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** barbarie ente, kartoffeln, steinpilze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellte-babarie-entenbrust-mit-steinpilz-kartoffelplaetzchen/>