

# 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/>